



Benuara

Sicilia DOC

Nero d'Avola 70%, Syrah 30%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 300m slm, esposizione sud per il Nero d'Avola, sud-est per il Syrah, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 55 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nell'ultima decade di agosto per il Syrah e la prima decade di settembre per il Nero d'Avola.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 7°C, fermentazione a 26°-28° con frequenti rimontaggi e follature, malolattica in acciaio e successivo affinamento 80% in acciaio e 20% in botti da 20 ettolitri.