

Chiaramonte LINEA CLASSIC Nero d'Avola



Classificazione:	IGT Terre Siciliane
Vitigno:	Nero d'Avola
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Dagala Borromeo
Tipo di terreno:	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione:	sud/sud ovest (230 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.000/5.500
Resa per ettaro:	7.800/8.000 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. III decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	26°-28°C
Periodo di fermentazione:	10 giorni
Vinificazione:	tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
Fermentazione malolattica:	svolta
Affinamento:	6 mesi in barrique di rovere americano
Affinamento in bottiglia:	circa 3 mesi
Grado alcolico:	13,5 % vol.
PH:	3,40 (val.medio)
Acidità totale:	6,20 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	2000
Produzione annata:	500.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl. e 37,5 cl.
Temperatura di servizio:	16°-18°C
Calice consigliato:	di medie dimensioni, appena panciuto
Note di degustazione	
Colore:	rubino intenso, connotato, nel bordo, da vivide sfumature violacee;
Olfatto:	mostra un frutto impeccabile e fragrante, di sorprendente nitidezza, da cui emergono, avvicinandosi, profumi che ricordano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus;
Palato:	coniuga in modo ammirevole la potenza di cui è dotato con la morbidezza espressiva, rivelandosi profondo e carezzevole, dal carattere deciso, ben temperato dai tannini setosi e suadenti; esemplare, straordinaria, la corrispondenza naso-bocca;
Caratteristiche:	interamente dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino audace e di forte personalità, a tratti austero e riservato; la sua natura eccezionale affiora compiutamente se lo si lascia esprimere con i tempi che gli sono propri, assecondandolo;