



HARMONIUM SUA MAESTÀ IL NERO D'AVOLA SICILIANO



Linea TOP

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Medio impasto, argilloso limoso

ESPOSIZIONE: Nord-Est (Cru della Ferla), Sud (Cru della Beccaccia) Sud-Est (Cru della Lepre) a 300 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500

RESA PER ETTARO: 6.300 kg

VENDEMMIA: Manuale: dalla prima all'ultima decade di settembre a seconda del Cru

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere francesi e americane

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 20 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.80 % vol. | **PH:** 3.55 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.67 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1997

PRODUZIONE ANNATA: 45.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl, 1.5 L e 3 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon ampio e panciuto, da vini importanti



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.



OLFATTO

Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.



PALATO

Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.