

Vini - Tenuta Sallier de La Tour

NERO D'AVOLA

Vendemmia 2013

Le basse rese nel vigneto garantiscono una vendemmia di alta qualità e concentrazione. La scelta di affinare il vino in parte in legno e in parte in acciaio, ci permette di abbinare le note fresche e fruttate di un vino giovane, con aromi di spezie e liquirizia estremamente eleganti, indicatori inoltre di un buon potenziale evolutivo nel tempo.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** *Nero d'Avola.*
- **Denominazione:** *Sicilia DOC*
- **Zona vitivinicola:** *Tenuta Pernice - Monreale - Sicilia.*
- **Sistema di allevamento:** *A Spalliera.*
- **Tipo di potatura:** *Cordone speronato.*
- **Densità di ceppi per Ha:** *4.000.*
- **Resa quintali di uva per Ha:** *98 quintali*
- **Fermentazione:** *Tradizionale in rosso.*
- **Temperatura di fermentazione:** *28°C.*
- **Durata della fermentazione:** *20 giorni.*
- **Fermentazione Malolattica:** *Svolta totalmente.*
- **Affinamento:** *Per il 30% della massa in barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, al secondo e terzo passaggio, per circa 12 mesi. Il 70% in acciaio.*
- **Gradazione alcolica:** *14% Vol.*
- **Dati analitici del vino:** *pH 3,63 - AT 5,2 g/l - ZR 1,7 g/l - ET 31 g/l.*

