

DONNATÁ | Nero D'Avola

Su terreni argillosi, ricchi in calcare e potassio si adagiano giovani e vigorosi i vigneti di Nero d'Avola, impiantati a partire dal 2000 con un sistema di allevamento a spalliera con cordone speronato.

Dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana nasce Donnata', vino complesso e dalla spiccata personalità, che esprime a pieno il suo territorio attraverso un mirabile equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi.

Olfatto | caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato.

Palato | intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia | rosso - DOC Sicilia - BIO

Vitigno | 100% Nero D'Avola

Gradazione alcolica | 14% vol.

Abbinamenti | ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno

Temperatura di servizio | 16°C

Calice | leggermente panciuto, di altezza e grandezza media

Tipologia del terreno | collinare, franco argilloso

Altitudine | 350 e 450 metri s.l.m.

Anno di impianto | 2000, 2006

Zona di produzione | Contrada Mandranova e Contrada Torretta, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera con cordone speronato

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Fermentazione alcolica | 7 giorni a 23-26 °C in serbatoi d'acciaio

Macerazione | 12 giorni circa, a temperatura controllata

Fermentazione malolattica | completamente svolta in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

Affinamento | 6 mesi in serbatoi d'acciaio, una piccola parte della massa per 6 mesi in botte di rovere da 30 hl

Affinamento in bottiglia | 10 mesi a temperatura controllata (18°C)

