



NERO D'AVOLA | *COLORI DI SICILIA*

Sicilia DOC

| PRIMA ANNATA | TIPOLOGIA | VARIETA' | COMUNE |
|--------------|--------------------------|-------------------|--------------|
| 2023 | Rosso di media struttura | 100% Nero d'Avola | Niscemi (CL) |

Il Nero d'Avola è uno dei 4 vini monovarietali della linea Colori di Sicilia di Feudi del Pisciotto. Vitigno a bacca nera più rappresentativo della Sicilia, regala vini intensi e corposi, con una spiccata acidità. Il Nero d'Avola di Feudi del Pisciotto è pieno, vellutato con piacevoli note fruttate e lievi accenni di spezie. In etichetta, pennellate di giallo e viola che rievocano il sole della Sicilia e gli acini di Nero d'Avola, tratte dalle ceramiche del grande maestro di Caltagirone Giacomo Alessi.

Note degustative: rosso rubino brillante. Questo vino spazia da sentori di frutti rossi come amarena e ciliegia, a ricordi floreali di violetta e mirto. Il gusto è fresco, avvolgente e vellutato.

Abbinamenti: formaggi stagionati, carni alla griglia e arrosto, funghi di bosco e piatti di selvaggina.

Zona di produzione: Sicilia Sud Orientale - Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Durata dell'affinamento: 5 mesi in acciaio, 2 in bottiglia

Formati disponibili: 0,75 l

