

SGARRETTA

NERO D'AVOLA

SAMBUCA DI SICILIA DOC BIO



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 100% Nero d'Avola

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (22-25°C) per circa 10 giorni, durante questo processo vengono eseguiti follature giornaliere e 2/3 delestage fino a degradazione degli zuccheri.


Dopo la fermentazione, il vino, rimane a contatto con le vinacce per altri 4 giorni.

Successivamente alla svinatura avviene la fermentazione malolattica.


Dopo questa fase, il vino, è trasferito in tonneaux di rovere per 6 mesi.

Gradazione Alcolica: 14%

Enologo: Vito Giovinco



Il colore è rosso rubino luminoso, con sfumature porpora. Al naso sprigiona eleganti nuances di viola, rosa appassita, ciliegia e piccoli frutti rossi. A queste si intrecciano note speziate di pepe nero e capperi salati. Il sorso è pieno, avvolgente e bilanciato. Il tannino è fitto e di lunga persistenza.



Ottimo l'abbinamento con carni grigliate, arrostiti e formaggi stagionati. Si sposa molto bene anche con piatti di pesce strutturati. **Servire a 18 °C.**