

# 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 tonneau di rovere per 6 mesi.

**Premi:**

- **92 PT** 5 Stars Wines al Vintaly 2024
- **2 Bicchieri** Gambero Rosso 2025
- **91 PT** Wine Enthusiast 2026



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, arrosti e formaggi stagionati. Si sposa molto bene anche con piatti di pesce strutturati. **Servire a 16-18 °C.**