



# NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



Ispica come tutto il territorio della Valle di Noto è terra di Nero

d'Avola, la città cui deve il nome. Proprio questa area in passato nei mesi di Settembre e Ottobre odorava di mosti di uve di Nero D'Avola e le strade erano intrise di uve che fuoriuscivano dai carretti destinati alle zone di ammassamento. Questo vitigno viene comunemente chiamato in loco anche "Calabrese".

**DENOMINAZIONE** Sicilia DOC

**VITIGNO** Nero D'Avola 100%

**VIGNETO** Vari appezzamenti in Contrada Graffetta

**TERRENO** Di origine calcareo marino, fertile e generoso

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 10 Ha

**ETÀ DELL'IMPIANTO** 8 anni

**ESPOSIZIONE** Sud

**ALTITUDINE MEDIA** 40m slm

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 6.500 viti ettaro

**RESA MEDIA PER PIANTA** 1,2 Kg

**ALLEVAMENTO/POTATURA** Cordone speronato e Guyot

**VENDEMMIA** Seconda metà di Settembre, prima metà di Ottobre.

**MACERAZIONE** A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

**MALOLATTICA** In acciaio

**AFFINAMENTO** Metà 6 mesi in tonneau e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia.

**PRODUZIONE ANNUA** Circa 70.000 bottiglie

**CARATT. ORGANOLETTICHE** Colore fitto e intenso con note di frutta rossa matura al naso accompagnate da sfumature di cuoio. In bocca si distende pieno e vellutato con finale morbido e succoso.

**ABBINAMENTI** Pasta al ragù e funghi, arrosti e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16° C.



TENUTE CALÌ  
*vini e relais*

