

BAGLIO REALE

LÒDE

Nero D'Avola

Uve: Nero d'Avola

Classificazione: DOC Sicilia

Annata: 2021

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 140 m s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente all'argilla

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura corta, da 4 a 6 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

Resa uva in vino: 70 %

Epoca di raccolta: Vendemmia rigorosamente manuale, tra la seconda e terza decade di Settembre.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso, LÒDE Nero d'Avola si presenta con un bouquet intenso di frutti a bacca rossa, dove predominano sentori di ribes, mirtillo e fragolina di sottobosco, accompagnati da note speziate e floreali.

Al palato è avvolgente e morbido con un tannino setoso e delicato.



Affinamento: 6 mesi in vasca d'acciaio più 6mesi in botte di rovere Francese

Grado alcolico: 13,60 % Vol.

Longevità: 4 anni

Abbinamenti: LÒDE Nero d'Avola è un vino molto versatile, ideale da bere al calice, aperitivi con formaggi e salumi, sugo d'anatra, carni grigliate, costolette di agnello e pollo arrosto.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

LÒDE Nero d'Avola viene rappresentato da un'etichetta molto originale, dove figurano delle mani femminili che portano delicatamente i frutti riconducibili alle note apprezzabili in questo vino. Un'etichetta che vuole simboleggiare la fertilità della nostra terra ed i frutti che essa ci dona.