

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Nero D'Avola

Besi

  
**ASSULI**  
BAGLIO



VIGNETO BESI



#### TIPOLOGIA

**Vino:** Rosso

**Classificazione:** Sicilia Doc

**Vitigno:** Nero D'Avola 100%

**SINGLE VINEYARD**

#### VIGNETI

**Zona di produzione:**

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

**Suolo:**

terreno argilloso, di buona dotazione calcarea ed equilibrato contenuto di sostanza organica e azoto

**Altitudine:** 200-250 metri sul livello del mare

**Viticultura:**

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

**Clima:**

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

**Vendemmia:**

alla terza decade di settembre alla prima di ottobre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Vinificazione:**

diraspapigiatura soffice con macerazione compresa di 25-30 giorni, variabile a seconda dell'annata. Estrazione tramite rimontaggi tradizionali. Temperatura di fermentazione 26-28° C

**Affinamento:**

18 mesi in botte grande di rovere. Affina per 6 mesi in bottiglia per esprimersi al meglio in tutte le sue caratteristiche

**Gradazione alcolica:** 14,5%

#### ANALISI SENSORIALE

**Visiva:**

colore rosso rubino intenso con riflessi porpora

**Olfattiva:**

intensi profumi di frutta rossa matura, grafite e viola

**Gustativa:**

buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini

**Abbinamento:**

ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 17-18° C



In una zona delimitata, 3 appezzamenti su 3 diverse esposizioni, in cui è piantato solo Nero d'Avola, l'età media delle viti è di circa 30 anni. Solo da queste uve nasce un vino raffinato come il Cru Besi, potente ed elegante.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

# Nero D'Avola

# Besi



BESI VINEYARD



## TYPE

**Wine:** Red

**Classification:** Sicilia Doc

**Varietal:** Nero D'Avola 100%

SINGLE VINEYARD

## VINEYARDS

**Production area:**

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

**Soil type:**

medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment

**Altitude:** 200-250 m. above sea level

**Viticulture:**

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

**Climate:**

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

**Harvest period:**

from the end of September to the first week of October, depending each year on the ripening of the grapes

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:**

soft pressing and destemming with maceration from 25 up to 30 days of maceration, depending on the vintage. Extraction through traditional pumping over at a temperature of 26°-28°C

**Ageing:**

18 months in large oak barrels followed by ageing in bottles for 6 months

**Alcohol content:** 14.5%

## TASTING NOTES

**Visual:** intense ruby red with purple hues

**Olfactory:**

intense aromas of ripe red fruit, graphite and violet

**Taste:** good balance and soft tannins

**Pairing:**

excellent with roasted meat and medium-aged cheese

**Serving temperature:** 17-18° C



In a restricted area, 3 plots on 3 different exposures, where only Nero d'Avola is planted, the average age of the vines is about 30 years. Only these grapes produce a refined wine such as Cru Besi, powerful and elegant.