

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Nero D'Avola

  
**ASSULI**  
BAGLIO

# Lorlando



VIGNETO CARCITELLA



## TIPOLOGIA

**Vino:** Rosso

**Classificazione:** Sicilia Doc

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



## VIGNETI

### Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

### Suolo:

terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

**Altitudine:** 100-150 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:

dalla metà alla fine di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

### Vinificazione:

diraspapigiatura soffice con macerazione di 15-20 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C

### Affinamento:

a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi d'acciaio per un periodo di 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3-4 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

## ANALISI SENSORIALE

### Visiva:

colore rosso rubino compatto con riflessi porpora

**Olfattiva:** intensi profumi di frutta rossa matura

**Gustativa:** buon equilibrio in bocca e morbidi tannini

### Abbinamento:

ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate

**Temperatura di servizio:** 17-18° C



Il Nero d'Avola, re dei vitigni a bacca rossa della Sicilia grazie alle sue doti di eleganza, sontuosità e carattere.



SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Nero D'Avola



# Lorlando



CARCITELLA VINEYARD



## TYPE

**Wine:** Red

**Classification:** Sicilia Doc

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



## 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:** 100-150 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 mid to the end of September, depending each year on the ripening of grapes

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:**

soft pressing and de-stemming from 15 up to 20 days, depending on the vintage. The extraction takes place through traditional pumping over. Fermentation temperature 26°C

**Ageing:**

after malolactic fermentation 3/4 months in stainless steel tanks, then in the bottles for another 3/4 months

**Alcohol content:** 13,5%

## TASTING NOTES

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

**Olfactory:** intense aromas of ripe red fruit

**Taste:** good balance with soft tannins

**Pairing:**

excellent with medium-aged cheeses and roasted meat with potatoes

**Serving temperature:** 17-18° C



The Nero d'Avola is the king of Sicily's red grape varieties thanks to its elegance, sumptuousness and character.