

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Nero D'Avola


ASSULI
BAGLIO

Lorlando Riserva



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:

guyot con densità d'impianto media/alta (5.200 ceppi/ha)

Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

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

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

fermentazioni controllate a temperature tra i 20-27°, con macerazione sulle bucce di 25-30 giorni, ed estrazione dei composti nobili, tramite rimontaggi

Affinamento:

10-14 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosso rubino intenso

Olfattiva:

intesi profumi di frutta rossa e note speziate

Gustativa:

vino ben equilibrato, con una tannicità ammorbidita dal passaggio in legno

Abbinamento:

ottimo con formaggi stagionati e carni rosse

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. Con l'affinamento in legno il bouquet si arricchisce di profumi più complessi ed eterei.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Nero D'Avola



Lorlando Riserva



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 system 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 10 days of October, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

controlled fermentation at temperatures between 20°-27°C, with maceration on the skins for 25-30 days, and extraction of the noble compounds, through pumping over

Ageing:

10-14 months in medium toasted French oak barrels, then refinement in bottles for 12 months

Alcohol content: 14.5%

TASTING NOTES

Visual: intense ruby red colour

Olfactory:

intense aromas of red fruit and hints of spice

Taste:

well-balanced wine, with tannins softened by its passage in wood

Pairing: excellent with aged cheese and red meat

Serving temperature: 17-18° C



Nero d'Avola is the king of Sicily's red grape varieties thanks to its elegance, sumptuousness and character. With ageing in wood, the bouquet is enriched with more complex and ethereal scents.