

GRANDUCA NERO D'AVOLA

UVE

100% Nero d'Avola

VENDEMMIA

Raccolta a mano nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

La vinificazione inizia con una prolungata macerazione sulle bucce ed un altrettanto lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Al termine del procedimento di fermentazione malolattica, il vino viene posto in barriques di rovere francese dove trascorrerà un lungo periodo di affinamento, che si concluderà con l'imbottigliamento e la maturazione in vetro per ulteriori 2 anni

ALCOL

14,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino carico il colore, esprime al naso un elegante complesso di aromi di ribes e mirtilli neri, note di liquirizia e toni di tabacco. L'assaggio è possente, consistente, caratterizzato da una leggera acidità ed un tannino sempre protagonista.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a secondi molto speziati, carni marinate ed affumicate, ottimo con un buon curry di pollo, da provare con cioccolato al peperoncino.

GRAPES

100% Nero d'Avola

HARVEST

Hand picked in the second half of september

PRODUCTION METHOD

The vinification begins with a long maceration on the skins and an equally long fermentation in steel at a controlled temperature.

At the end of the malolactic fermentation, the wine is put on french oak barrels where it will spend a long period of refinement that will end with bottling and mellowing in glass for another two years.

ALCOHOL

14,5% Vol

TASTING NOTES

The colour is intense ruby red; it expresses at the nose an elegant complex of aromas of black currant and blueberries, notes of licorice and tobacco tones.

The taste is powerful, consistent, with a slight acidity and an always protagonist tannin.

COUPLING

It goes perfectly with very spicy second courses, marinated and smoked meats, excellent with a good curry chicken, to try with chilli pepper chocolate.

