



TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Viene prodotto con uve Nero d'Avola giunte in piena maturazione a fine Settembre e vinificate in rosso con una lunga macerazione sulle bucce. Ha colore rosso carico, profumo intenso persistente, sapore asciutto e giustamente tannico.

Consigliato per grigliate di carne, formaggi piccanti e selvaggina.

Servire a 18° stappando la bottiglia almeno un'ora prima.

Scheda Tecnica

Riconoscimento

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica

Colline intorno Milazzo

Tipo di terreno

Medio impasto

Vitigni

Nero d'Avola

Uvaggio

Nero d'Avola 100%

Forma di allevamento

Spalliera con potatura guyot

Ceppi per ettaro

3.500 piante per ettaro

Resa per ettaro

*Da disciplinare: 120 Q.li
aziendali: 70 Q.li*

Resa per ceppo

Kg 2

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente una volta giunte a piena maturazione tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Una volta diraspate le uve vengono sottoposte a termomacerazione per una perfetta estrazione di profumi e colore.

Affinamento primario:

In botti di castagno di 2.000 e 3.000 litri per circa 6 mesi

Affinamento secondario:

Sei mesi in bottiglia prima della vendita

Dati Analitici

Tenore alcolico

13% Vol.

Acidità totale

5,2

Zuccheri residui

Tracce

Note Organolettiche

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Molto fine, intenso e persistente

Sapore

Ampio, morbido e persistente

Temperatura di servizio

18 °C

Bicchiere consigliato

Balloon

Abbinamenti consigliati

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Periodo di consumo

5/7 anni

Imballo

Bottiglia

Bordolese conica cl. 75

Cartone

6 bottiglie in piedi



masKulu
NERO D'AVOLA