



TERRAE DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Siamo in autunno e, come di norma, dopo la vendemmia attendiamo con impazienza il 6 Novembre per degustare la prima bontà di Bacco: il Vino Novello primo vino dell'anno. Il nostro Novello Siciliano lo otteniamo solo da uve Nero d'Avola vinificate col metodo della macerazione carbonica, tecnica che permette di trasferire al vino il tipico fruttato delle uve d'origine. Viene consumato soprattutto dal pubblico dei più giovani in abbinamento con i prodotti autunnali. Per berlo non occorrono feste o ricorrenze ma solo il piacere del gusto e del palato. Vino giovane, atipico rispetto ai rossi tradizionali, apre le porte alla sperimentazione di abbinamenti che vanno dai peperoncini alle castagne dai prodotti tipici come salumi, formaggi piccanti e pasta molle, alle zuppe di funghi freschi o paste con funghi secchi.

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
3.000 piante per ettaro

Resa per ettaro
90 Q.li

Resa per ceppo
Kg 3

Vinificazione
Le uve vengono raccolte manualmente a metà settembre. I grappoli interi vengono posti sotto macerazione carbonica per sette giorni per una perfetta estrazione di profumi e colori.

Dati Analitici

Tenore alcolico *12% Vol.*

Acidità totale *5,9*

Note Organolettiche

Colore
Rosso Rubino intenso

Bouquet
Piacevolmente vinoso, spiccatamente fruttato

Conservazione
18 °C

Temperatura di servizio
16-18 °C

Bicchieri consigliato
Ballon

Abbinamenti consigliati
Carni n genere e formaggi stagionati

Periodo di consumo
6 mesi per apprezzare al meglio la caratteristica di freschezza

Imballo

Bottiglia
Bordolese cl. 75

Cartone
6 bottiglie in piedi



*Novello
Siciliano 2011*