

SICILIA DOC NERO D'AVOLA HARIS



Classificazione: Sicilia Doc

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Siacca Contrada Isole Carboj.

Uve: Nero d'Avola 100%

Sistema di Allevamento: Guyot

Età delle viti: 15/20 anni

Densità Di Impianto: 4000/4500 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 70 quintali per ettaro

Epoca di Vendemmia: Metà settembre, manuale in piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, macerazione 12 giorni sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione Dal colore rosso rubino carico con timidi riflessi porpora, si caratterizza per un esplosivo bouquet, percepibile tra la frutta a bacca rossa, la vaniglia e il tabacco dolce, con leggere sfumature balsamiche. Elegante e nello stesso tempo intenso, la sua acidità e la sapidità fanno emergere una piacevole tannicità vellutata, che lo rendono estremamente lungo e persistente. Nel finale si percepiscono note boisè derivate dai tannini delle barriques.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti: Trova un corretto abbinamento con piatti di carne rossa arrostita, al forno o sulla brace, ma anche con i brasati. Ottimo con i primi con carne di selvaggina e con i formaggi stagionati.

