

72 FILARA NERO D'AVOLA FRAPPATO

VITIGNO

Nero d'avola (60%), Frappato (40%)

TIPOLOGIA

Bacca nera

TERRENO

Parcella singola. Misto, con parti argillose

VIGNETI

Allevati ad alberello

VENDEMMIA

II decade di Settembre

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 27°C per circa 18 giorni

MATURAZIONE

Il vino matura per almeno 12 mesi in tonneaux e barriques, per poi passare in tini di cemento vetrificato

AFFINAMENTO

Per 10-12 mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con tenui riflessi violacei

PROFUMO

Complesso, intenso, speziato con un tocco fruttato di fragoline selvatiche, ciliegia, prugna misti a leggeri sentori di rosa rossa

SAPORE

Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica dal retrogusto acidulo, tannino morbido e bilanciato che conferisce una fresca acidità



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino può anche essere solo sorseggiato, accompagnare primi complessi di carne e di pesce, carni bianche, grigliate di selvaggina



GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



PREMI

2015

Decanter - Asia Wine Awards - Silver