

# GURGÒ NERO D'AVOLA

**VITIGNO**  
Nero d'Avola

**TIPOLOGIA**  
Bacca nera

**TERRENO**  
Misto, calcareo – siliceo

**VIGNETI**  
Allevati a contro spalliera

**VENDEMMIA**  
Metà settembre

**VINIFICAZIONE**  
La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 28 °c per circa 12 giorni

**MATURAZIONE**  
Per almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine, per poi passare in tini di cemento vetrificato

**AFFINAMENTO**  
Per 6-8 mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

**COLORE**  
Rosso rubino intenso e profondo

**PROFUMO**  
Avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate

**SAPORE**  
Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, dal tannino elegante e garbato



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi



**GRADO ALCOLICO**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° C



## PREMI

2016  
Decanter - Asia Wine Awards - Bronze

2009  
Vitaly - Diploma di Gran Menzione

2009  
Concours Mondial de Bruxelles - Medaglia d'Argento

2008  
La Selezione del Sindaco - 7° Concorso Enologico Internazionale - Medaglia d'Argento

Concours Mondial de Bruxelles - La Medaglia d'Oro

Vitaly - Diploma di Gran Menzione

2007  
Vitaly - Diploma di Medaglia d'Argento