

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

I vini Quèto nascono dalla vocazione di Feudo Arancio alla cura della natura che abitiamo con rispetto, ascoltandone i ritmi, il linguaggio, le manifestazioni.

ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da uve Nero d'Avola coltivate in biologico nella tenuta di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento. Le vigne sono inerbite e adagiate su una dolce collina (300 metri s.l.m.) particolarmente ventilata e caratterizzata da suoli argillosi. Il vigneto si trova nella zona dell'azienda più esposta ai venti e alle correnti, così da ridurre al minimo la pressione delle crittogame.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Allevato a guyot con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro, il vigneto è vendemmiato la prima settimana di settembre. Le uve a perfetta maturazione aromatica e polifenolica vengono dirasate e fermentate con le bucce per 6-8 giorni a 22-24°C. La fermentazione malolattica avviene con batteri selezionati e la maturazione in acciaio per 10 mesi. Una piccola parte del vino affina per 6 mesi in barriques di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino profondo con piacevoli riflessi violacei.

Profumo: intenso e avvolgente, spiccano le note di ribes, fragolina di bosco e melograno.

Gusto: morbido e vellutato. Si distingue per le sue particolari caratteristiche di freschezza e fruttuosità.

GRADO ALCOLICO

13,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18

RICONOSCIMENTI

QUÈTO NERO D'AVOLA MUNDUS VINI 2023 - MUNDUS VINI - 2023

