

# TENUTE INGHILLERI

## **NERO D'AVOLA**

Vitigno autoctono a bacca rossa degno rappresentante della viticoltura millenaria siciliana; nei profumi e negli aromi dei vini da esso prodotto si percepiscono le forti sensazioni della sua terra di origine.

### **QUALIFICA**

DOC Sicilia

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Colline della Valle dello Jato situate nella parte settentrionale della Sicilia, che rappresenta il centro di una vasta area archeologica del Mediterraneo. Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, situati a 300-400 metri Sul livello del mare dalle esposizioni favorevoli, clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

### **UVE**

Nero d'Avola.

### **ANNATA**

2017

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

14,50 % vol.

### **METODO DI PRODUZIONE**

Selezione delle migliori uve di Nero d'Avola raccolte in cassetta al raggiungimento della maturazione ottimale; conferimento alla cantina, diraspa-pigiatura soffice ed invio alle vasche di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati, la macerazione dura circa 10 giorni al termine dei quali, dopo una pressatura soffice, il vino viene inviato in vasche di cemento dove effettua la fermentazione malolattica. Dopo circa 8-10 mesi viene imbottigliato e lasciato a riposo almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei.

**Profumo:** si presenta con profumi floreali di geranio, fruttati di ciliegia, more di rovo e di gelso con una caratteristica speziatura di rosmarino.

**Sapore:** si presenta caldo, morbido ed intenso, con una nota piacevolmente tannica, ampio ed equilibrato.

### **ABBINAMENTI**

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura sono tra gli abbinamenti ottimali, in particolare lo si consiglia con grigliate di agnello e primi piatti dai sughi ricchi e forti della cucina siciliana.

### **COME SERVIRLO**

Alla temperatura di 16-18°C in calici ampi e panciuti per esaltarne il colore ed i profumi.