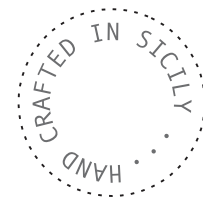




QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
TENUTA D'APAFORTE
NERO D'AVOLA
ROSSO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane

Varietà: nero d'avola 100%

Zona di produzione: contrada sant'Oliva Licata AG

Altitudine: 150 s.l.m.

Esposizione delle vigne: sud ovest.

Clima: inverni miti ed estati mlto calde

Età media dei vigneti: 12 anni

Resa: 125 quintali

Sistema di allevamento: contropalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro.

Vinificazione: vinificazione sulle bucce per 4 giorni a temperatura controllata di 26°C; Malolattica in acciaio; Elevazione per 15 mesi in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Alcol: 14%

Acidità totale: 6.3

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.

Vendemmia: vendemmia manuale mattutina, a perfetta maturazione.

Viene effettuata tra metà agosto e metà settembre, a seconda della varietà delle uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: note tipiche varietali di ciliegia e marasca, sottofondo di fiori passiti e tabacco, liquirizia e pepe.

Sapore: in bocca è rotondo, pieno, con ritorni fruttati e speziati, il tutto sorretto da una struttura tannica importante che conferisce lunghezza e persistenza.

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti gastronomici: ideale per grandi piatti a base di carne e formaggi stagionati come un ottimo pecorino ragusano.

