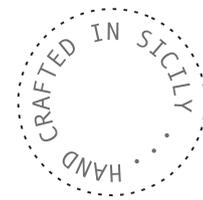




QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
LARGASIA
NERO D'AVOLA
ROSSO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: Sicilia D.O.C.

Varietà: Nero D'Avola 100%

Zona di produzione: contrada Sant'Oliva-Licata-Agrigento-Italy

Altitudine: 150 s.l.m.

Esposizione delle vigne: sud ovest.

Clima: inverni miti, primavere ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.

Età media dei vigneti: 12 anni.

Resa: 75 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Vinificazione: fermentazione su bucce (8 giorni) a temperatura controllata (T° max 22° C); fermentazione malolattica in acciaio. Il vino matura in acciaio fino alla data di imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia di circa 8 mesi prima della commercializzazione.

Alcol: 13.5 % by vol.

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

Vendemmia: manuale, mattutina, a perfetta maturazione, tra metà agosto e metà settembre, secondo le varietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e avvolgente, con sentori di prugna e tabacco.

Sapore: tipicamente tannico, con retrogusto di marasca matura e note speziate.

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e formaggi di media e/o elevata stagionatura. Vivamente consigliato con il baccalà.





QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
LARGASIA
NERO D'AVOLA
ROSSO

TECHNICAL FEATURES

Classificazione: Sicilia D.O.C.

Variety: Nero D'Avola 100%

Production area: contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italy

Altitude: 150 meters a.s.l.

Exposure: South West.

Climate: mild winters, warm springs and autumns with little rainfall, hot summers and dry.

Average age of the vines: 12 years.

Yield: 75 quintals of grapes per hectare.

System of cultivation: espalier with spurred cordon.

Planting density: 4000 plants per hectare.

Vinification and refining: Fermentation on skins (8 days) at controlled temperature (T ° max 22 ° C); malolactic fermentation in steel. Maturation in steel until bottling. Bottle aging for at least eight months before release.

Alcohol: 13.5 % by vol.

Type of soil: calcareous of medium consistency with clay intrusions.

Harvest: manual, in the morning, perfectly ripe, usually in mid-September.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Colore: ruby red

Nose: intense and enveloping , with hints of plum and tobacco.

Taste: typically tannic , with aftertaste of cherries ripe and spicy notes.

Serving temperature: 18 ° C.

Food pairing: red meats and cheeses of medium and / or high seasoning.
Highly recommended with the cod.

