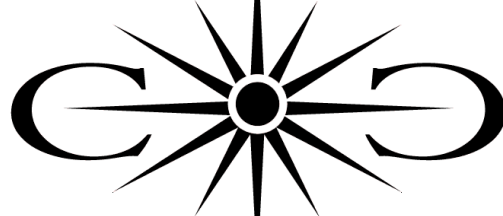


CASA CATELLI



indigenous italian wines

Nero D'Avola, IGT Sicilia

Descrizione: Il Nero d'Avola è il vitigno che meglio rappresenta la Sicilia nel mondo, vettore della tradizione vitivinicola siciliana, dei suoi profumi e dei suoi colori. Nel V secolo a.C., la Sicilia era colonia greca e si ritiene che ai Greci ne sia dovuta l'importazione. Lo si coltiva in zone diverse, ma trova le sue espressioni migliori nella parte sud est dell'isola, tra le città di Ispica e Pachino (provincia di Siracusa). Lì il terreno sabbioso e la ventilazione dovuta al mare offrono le condizioni ottimali per ottenere un Nero d'Avola di grande struttura. Per secoli è stato di fondamentale importanza nella produzione di vini siciliani, prevalendo il suo uso come vino da taglio. Fino agli anni '60 e '70 era uno dei vini più ricercati, per il suo elevato tenore alcolico e per la sua capacità di conferire struttura e complessità, dai grandi commercianti francesi ed italiani. Rilanciato una decina di anni fa, vinificato in purezza, viene considerato, oggi a ragione, la colonna portante dei vini di Sicilia.

Vitigno: 100% Nero d'Avola

Zona di produzione: IGT Sicilia (zona di Ispica e Val di Noto)

Sistema di allevamento: spalliera e Alberello

Densità degli impianti: 5.000 ceppi/Ha

Resa delle uve in vino: 68 HL/Ha

Terreno: calcareo, di buona struttura, di media densità

Epoca vendemmiale: metà/fine settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e pressate. La fermentazione, tradizionale in rosso, avviene a temperatura controllata (25°C) per 7 - 10 giorni. Il vino viene lasciato per altri 7 giorni a contatto con le parti solide, con rimontaggi giornalieri. A seguire la fermentazione malolattica, con l'ausilio di batteri, per circa altri 7 giorni. Il vino viene quindi filtrato per separarlo da possibili sedimenti e residui di lievito.

Maturazione: 2 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio e 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granati. Profumo avvolgente e complesso di frutti maturi, iris e spezie. Il sapore è possente, rotondo, di buona struttura e persistenza aromatica.

Abbinamenti: indicato per piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Bicchiere consigliato: per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione nel balloon.



CASA CATELLI
indigenous italian wines