



BRUCHICELLO



PRIMA ANNATA

1999

**COMUNE DI
PRODUZIONE**

SALAPARUTA (TP)

Nero D'avola 2015

Salaparuta DOC

100% Nero D'avola

Il Nero d'Avola è uno dei vini rossi più famosi della Sicilia. E' il re dei vitigni a bacca nera, grazie alle sue doti di eleganza, sontuosità e carattere. Coltivato sulle colline soleggiate di Salaparuta a 250 metri s.l.m., nel tipico terreno medio impasto tendente all'argilloso, le uve raccolte in cassetta, nella prima decade di settembre esprimono tutto il suo potenziale e le sue note distintive.

TIPO DI VINO: Rosso

ALTIMETRIA: 250 metri s.l.m

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3600

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto argilloso

SISTEMA DI ALLEGAMENTO: Controspalliera,
Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 65 q.li; 1,8 Kg per pianta.

VENDEMMIA: Manuale in cassette.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura e successiva
macerazione per 16 giorni con le buce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 24 mesi di cui 6 in Barriques di
rovere di Allier da 225 litri (non nuove)

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Prima decade di Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0 % vol

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 - 12 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 3 - 6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C)

NOTE TECNICHE: Eventuale deposito sul fondo della
bottiglia è indice di genuinità del prodotto

NOTE SENSORIALI: Colore rosso rubino intenso. Al naso
domina la ciliegia e la prugna matura e tratti aromatici di frutti
di bosco. In bocca tannini variegati e morbidi accompagnati da
cuoio e cioccolato.

RICONOSCIMENTI

2020
La Guida Oro di Veronelli: 89 punti

2019
Decanter World Wine Awards: Bronzo

2018
IWSC: Silver