BRUCHICELLO

Nero D'avola 2016

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 slm, 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.

PRIMA ANNATA

1999

COMUNE DI PRODUZIONE

SALAPARUTA (TP)

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 VENDEMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura e successiva macerazione per 16 giorni sulle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 36 mesi di cui 12 in Barriques di rovere di Allier da 225 litri (non nuove) e ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Prima decade di Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % vol

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 - 12 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6 - 8 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.