



ACQUISTATO IL

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP

2012



Svinando

Calore, eleganza e struttura in salsa Bio

I primi giorni di sole e subito la mente vola all'estate, al nostro mar Mediterraneo. Per brindare a questi pensieri assoluti ci vuole un vino caldo come il Nero d'Avola, con i suoi toni di frutta cotta ed il suo colore impenetrabile. Quello che ci propongono Gunther e Klaus Di Giovanna sprigiona in bocca un sapore di prugna che riempie l'assaggio, gustoso e lungo.

Per Gunther e Klaus Di Giovanna il vino, quando si tratta di berlo, non va preso troppo seriamente: è un piacere da condividere con amici e ottimo cibo. Ma quando si tratta di farlo, la serietà c'è eccome. Cristoforo Di Giovanna ha piantato le prime vigne nel 1860. Negli Anni 80 del Novecento Aurelio e Barbara, genitori di Gunther e Klaus hanno avviato un approfondito studio delle condizioni micro-pedoclimatiche dei loro terreni ed individuato i vitigni più adatti. Risultato: 5 vigneti (Gerbino, Paradiso, Miccina, San Giacomo e Fiuminello) per un totale di circa 60 ettari vitati, dove si alternano vitigni autoctoni e internazionali, coltivati in regime biologico tra i comuni di Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia, tra le province di Palermo e Agrigento. A bacca bianca grillo, chardonnay, viognier e sauvignon blanc; a bacca scura nero d'Avola, nerello mascalese, syrah e merlot. Nel 2004 è stata inaugurata la nuova cantina, a pochi passi dalla Riserva Naturale di Monte Genuardo (dal 2012 parte del parco dei Monti Sicani). L'intera produzione, dai vigneti alla cantina, è gestita da Gunther e Klaus insieme all'enologo Carlo Tambussi e alla prestigiosa collaborazione del Professor Denis Dubourdieu.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Tufo, argilla mista |
| Esposizione | Nord-sud, 400-700 m s.l.m. |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 4.500 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Sicilia |
| Uve | Nero d'Avola 100% |
| Gradazione | 14% vol. |
| Temp. Servizio | 16° |
| Quando Berlo | Ottimo per i prossimi 2 anni |
| Abbinamento | Primi piatti con sughi strutturati, piatti di carne, in particolare maiale e agnello, formaggi semi-stagionati |
| Vinificazione | Le uve, raccolte a mano, sono pigia-diraspate. Segue una lunga macerazione con le bucce, a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio. Affinamento in botti di rovere francese per 6 mesi |
| Sensazioni | Colore rosso rubino impenetrabile; naso intenso di frutta cotta; sapore fruttato di prugna, assaggio gustoso e persistente |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821