ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP 2012

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 assolati 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

© 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