ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP 2014



Sua eccellenza il Nero d?Avola

Il rosso siciliano per eccellenza, caldo e solare, opulento ma mai eccessivo: Mr. Nero d?Avola, un vino che racchiude nei suoi profumi l?essenza di un?isola stupenda. Oggi ti presentiamo la piacevolissima interpretazione di Feudo Disisa. Stuzzica il naso con intense note fruttate di prugna matura, accompagnate da quel sentore iodato che tinge i prodotti di questa terra, rendendoli unici, e da una bocca contraddistinta da una grande bevibilità. Un 2014 che si presenta come un?annata magistrale ed eccellente, da non farsi sfuggire.

A Grisì, nel territorio di Monreale (Palermo), c?è una torre. Da qui i Saraceni tenevano d?occhio l?intero territorio del Belice e dello Jato, dalle montagne del Corleonese fino al golfo di Castellammare. Acqua, terreni coltivati, erbe profumate, fontane e palme: i conquistatori arabi cantavano le bellezze dell?agro più fertile della Conca d?Oro. Aziz, ?la splendida?: così chiamavano questo posto. E a visitarlo oggi, si capisce subito perché. Aziz oggi si chiama Feudo Disisa, e da oltre un secolo grazie alla famiglia Di Lorenzo significa vini siciliani di qualità. L?arciprete Nicolò Di Lorenzo ha acquistato il feudo in seguito all?abolizione dei privilegi feudali, con la conseguente fine dell?esercizio dei poteri temporali da parte dell?Arcivescovado. Il primo cambiamento radicale è avvenuto negli anni 30 e 40 del Novecento ad opera di Mario Di Lorenzo, con vigneti e uliveti completamente rinnovati e ampliati. Da allora l?evoluzione è stata costante, sempre nel segno di un sapiente mix di ricerca, innovazione e rispetto della tradizione. Gli ettari vitati oggi sono 150, e si coltivano varietà sia locali che internazionali. La gamma dei vini è ampia e articolata, ed è composta da quattro diverse linee. Il Nero d?Avola fa parte insieme al Grillo dei Monovarietali, come precisa l?azienda, ?espressione autentica di uno stile contemporaneo e del carattere genuino della terra siciliana. Vini giovani, freschi e vivaci, ideali per il consumo quotidiano senza mai rinunciare alla qualità?. Spedizione gratuita con sole sei bottiglie: qualche cassa in cantina, e passa la paura!

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, Sud-ovest, 450-500 m. s.l.m.
Allevamento	Spalliere a 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	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Secondi a base di carne rossa, arrosti, cacciagione, risotti
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (25°- 28C°). Macerazione della durata di 15 giorni; fermentazione malolattica svolta completamente in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per 120 giorni.
Sensazioni	Di colore violaceo intenso, al naso si presenta estremamente varietale, intenso, con profumi di prugna matura, mora e, sul finale, con un sentore molto iodato e marino. Al palato è slanciato, asciutto e piacevole

© 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