ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola DOC Appassimento Enrico V 2017

Un classico mediterraneo senza tempo

Il Nero d'Avola Enrico V da uve leggermente appassite di Baronia Maddalusa è un'ode alla Sicilia, terra di miti antichi. Si respirano nelle sue suggestioni aromatiche tracce di frutti rossi, con schiette note polpose di ciliegia. Lo si scorge nel tessuto cromatico, come drappo di un antico manto color porpora: lì, tra i riflessi incantati, vivono echi di storie raccontate al tramonto, di eroi e marinai mai stanchi di scoprire nuove espressioni d'esistenza. Il Nero d'Avola Enrico V di Baronia Maddalusa canta, scivolando impetuoso nel bicchiere: e nei suoi versi richiama alla memoria la sensazione dei passi sul bagnasciuga, i raggi del sole sul collo in un pomeriggio d'estate, il vento delicato che gonfia e diffonde i profumi della macchia mediterranea. Un lungo finale porta ancora al cuore il sapore rosso di ciliegia matura, eredità sapiente della vinificazione: un periodo di surmaturazione sulle viti lungo 3 settimane fa entrare sogni di gusto nelle uve, esaltandone il frutto e donando morbidezza a intensità. Un rosso di carattere, perfetto per accompagnare primi piatti delle tradizione e secondi a base di carni rosse. Il Nero d'Avola Enrico V di Baronia Maddalusa è la Sicilia stessa, da assaporare sorso dopo sorso.

Provinco ha fatto nel corso degli anni una scelta coraggiosa: ha scelto come proprio terroir d'elezione l'Italia intera. Forte dell'esperienza di una equipe di enologi preparati e coraggiosi, ha esplorato palmo a palmo l'intera penisola, mappando territori e vigneti d'eccellenza da nord a sud. E in quest'accurato studio del territorio, ha iniziato a intessere le trame di un'attività volta a produrre vini qualitativamente interessanti, espressivi e mai banali. Non si possono ottenere i risultati che Provinco ha ottenuto senza un lavoro costante e puntuale. Premi internazionali e un ampio successo tra gli appassionati sono una testimonianza indiscutibile di tale impresa. Baronia Maddalusa è espressione mediterranea del vino siciliano, un racconto fatto di etichette selezionate sempre rispettose della tradizione, eppure capaci di aggiungere personalità a ciascuna delle proprie escursioni nelle terre del vino.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione	Sud - Sud - Ovest, 300-350m s.l.m
Allevamento	Cordone
Densità imp.	4300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14,00%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con carne grigliata ma anche con formaggi maturi
Vinificazione	Le uve sono raccolte dopo un appassimento sulle viti di 3 settimane, poi sono diraspate e sofficemente pressate prima della macerazione e della fermentazione di vasche d'acciaio a temperatura controllata (24-26 gradi) per estrarre pienamente aroma e colore. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene trasferito qualche mese in botti di rovere francese
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con unghie granata. Intenso e persistente il bouquet con note di ciliegia, marmellata di fragola e ribes nero. Intenso e bilanciato al palato con un lungo finale in cui si ritrova in modo persistente la ciliegia

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821