



ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola Sicilia DOC 2019

2019

## Simbolo della Sicilia enologica



*Svinando*

Della Sicilia enologica, il Nero d'Avola è stato per decenni un simbolo. Uva generosa e tipica dell'isola, localmente c'è ancora qualcuno che la chiama Calabrese, utilizzando il suo nome tradizionale. E' alla base di molti dei vini rossi più interessanti della regione, vinificata in purezza, come nel caso di questo Sicilia DOC prodotto da Siquelia, sia in assemblaggio con altri vitigni, locali o internazionali. Qui il Nero d'Avola viene lavorato senza particolari accorgimenti tecnici. Quando l'uva di partenza è buona, infatti, non serve intervenire e l'enologo deve semplicemente preservare quanto la natura gli ha fornito. Dopo la vinificazione, dunque, il buona parte del vino resta in vasche d'acciaio a temperatura controllata per il suo affinamento finale. Una parte, circa il 25%, invece, passa i successivi 6/8 mesi in botti di rovere francese da 25 ettolitri, per giungere a perfetta maturazione. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rosso intenso, con note di ciliegia, prugna ed erbe aromatiche, in particolare il rosmarino. In bocca è caldo, con una discreta acidità e struttura potente. Ricco di equilibrio e intensità, tutte le sue componenti sono in perfetta armonia. E' il rosso della tradizione che si abbina bene a piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

### La Vigna

**Terreno** Medio impasto tendente all'argilloso

**Esposizione** Ovest

**Allevamento** Controspalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 4600

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** 100% Nero d'Avola

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** In rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (22/25°C) e affinamento per il 75% in vasche di acciaio inox termocondizionate per 16 mesi e la restante parte per circa 6/8 mesi in botti di legno di rovere francese da 25 HL

**Sensazioni** Colore rosso intenso, dal profumo di ciliegia, prugna e ribes, con note di erbe aromatiche (rosmarino). Sapore caldo, con acidità ben modulata e struttura potente, ricco di equilibrio e intensità in perfetta armonia.

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. 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