DUCA DELLA ROCCA

Nero d'Avola DOC Sicilia



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Nero d'Avola

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata DOC situata nei territori della regione Sicilia.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

RACCOLTA

Il Nero d'Avola è un vitigno a maturazione medio-tardiva e normalmente raggiunge la piena maturazione nella seconda parte di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino scuro con riflessi violacei

OLFATTO

Complesso bouquet con note di viola e spezie, sentori di frutti rossi succosi, come lampone e prugna.

GUSTO

Il Nero d'Avola è tipicamente tannico, di media acidità e un corpo robusto, con note di frutta e speziate e retrogusto persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti saporiti, carni arrosto o alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

18-20°C

GRADO ALCOLICO

13,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)