



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 altipiani 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]

