



VINI DI SICILIA



DOMINAMICCINA ADAMANTIS NERO D'AVOLA

I.G.T. TERRE SICILIANE - BIOLOGICO

Classificazione	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo di Vino	Rosso
Vitigno	Nero d'Avola
Ubicazione dei Terreni	Contessa Entellina Contrada Miccina
Esposizione	Nord/Est
Altitudine	550 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto Tendenzialmente argilloso
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità d'impianto	4000 piante per ettaro
Resa per ettaro	80/100 Quintali per ettaro
Epoca di vendemmia	Seconda decade di Settembre Al giusto rapporto acidi zuccheri
Vinificazione	Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce il tempo necessario all-estrazione di tutta la materia colorante, ad una temperatura di 20&25°C
Invecchiamento	In silos di acciaio inox
Affinamento in bottiglia	1 mese
Temperatura di servizio	16/18°C
Gradazione	12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Aroma	Profumo fruttato, ampio con note accentuate di marasca e frutti di bosco
Gusto	In bocca armonico, caldo, persistente e avvolgente
Abbinamenti Gastronomici	Piatti a base di carne rossa. Servito freddo si adatta bene con qualche piatto a base di pesce.

