

Nero D'Avola

Vendemmia 2003



UVA: 100% Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Grotte – Racalmuto - Agrigento

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 450/550 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENI: calcareo/argillosi di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

DENSITÀ DEI CEPPI: 3.500/4.000 ceppi per ettaro

PRODUZIONI PER ETTARO: 70 - 80 quintali

RESA DI UVA IN VINO: 65%

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI: 1986 /1990

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 29 C°

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: macerazione di 18 giorni sulle bucce in serbatoi d'acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in serbatoi d'acciaio inox

PERIODO DI MATURAZIONE: 4 mesi in barriques da 225 litri di Allier e Troncaise

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 gr. x lt.

PH: 3,70

ESTRATTO SECCO: 33,00

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1998

PRODUZIONE MEDIA DI BOTTIGLIE PER ANNO: 250.000

CONFEZIONE: bottiglia bordolese tipo med. in scatole da 12 o 6 bottiglie

SCHEDA ORGANOLETTICA: ha un bel colore rosso rubino cupo e al naso rivela una ricchissima vena fruttata che ricorda ribes nero e mirtillo.

Al palato è affascinante, pieno, soave ed elegante, vellutato nel tannino e di piacevole persistenza.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO: bicchiere ampio di cristallo o mezzo cristallo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 ° C.

ABBINAMENTO: formaggi stagionati, carni e salumi di tutti i tipi.

MORGANTE - CONTRADA RACALMARE - 92020 GROTTA (AG) – ITALIA

TEL. +39 922 94 55 79 - FAX +39 922 94 60 84

WWW.MORGANTE-VINI.IT