



KUDYAH

NERO D'AVOLA

SICILIA

PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)
TIPO DI VINO - Rosso
COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT)
VITIGNO - 100% Nero d'Avola
ANNO D'IMPIANTO - 1995
RESA PER ETTARO - 80 quintali
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 / 5000 ceppi per ettare
EPOCA DI VENDEMMIA - II / III Decade di settembre
VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 25° / 30° C.
PERIODO DI MATURAZIONE -
Affinamento in acciaio inox, segue bottiglia
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - I Decade di marzo
DURATA DELLA MACERAZIONE - 5/8 giorni sulle bucce
GRADAZIONE ALCOLICA - 13,50% vol.
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 4/6 anni

TERROIR

ALTIMETRIA - 550 metri sul livello del mare
MICROCLIMA - Inverni piovosi con temperature moderate,
con estate calde e secche
TIPOLOGIA DEL TERRENO -
Medio impasto, tendente al calcareo

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE - Rosso rubino mediamente intenso
PROFUMO - Caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa
SAPORE - Pieno, vellutato, giustamente tannico ed armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 - 22°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -
Carni rosse, arrostiti, brasati, e formaggi stagionati
Servito freddo, si abbina bene con piatti di pesce consistenti

TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Sicilia I.G.T.
(Geographic Type Indication)
TYPE OF WINE - Red
GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT)
VARIETAL - 100% Nero d'Avola
VINEYARD YEAR - 1995
YIELD PER HECTARE - 80 tons
CULTIVATION SYSTEM - Espallier
PLANTING DENSITY - 4000 / 5000 plants per hectare
HARVEST PERIOD - Mid to end of september
VINIFICATION - In red with maceration on skins
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity
FERMENTATION TEMPERATURE - 25° / 30° C.
AGEING - Refining in stainless- steel, followed in bottle
BOTTLING PERIOD - Early march
MACERATION PERIOD - 5/8 days on skins
ALCOHOL CONTENT - 13,50% vol.
AGEING CAPACITY - 4/6 years

TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures,
and dry hot summers
SOIL - Medium texture soil tending to compact,
interspersed whit limy tufa

ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep ruby red
BOUQUET - Intense, with an accent of red berry
TASTE - Full bodied, velvety, fairly tannic and harmonic
SERVING TEMPERATURE - 16 - 22°C.
FOOD TO PAIR WITH - Red meats, roasts,
braised meats and seasoned cheeses served slightly cold,
it can be paired with meaty fish dishes as well