



KUNTARI

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 -
In barriques per 12 mesi
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - I Decade di marzo
DURATA DELLA MACERAZIONE - 12 giorni sulle bucce
GRADAZIONE ALCOLICA - 13.50% vol.
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 6/8 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 intenso
PROFUMO - Intenso e persistente, con accenti di mirtillo
SAPORE - Tannico e bilanciato
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 - 22°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -
Carni, funghi, e salumi affumicati
Si abbina bene con formaggi stagionati

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 barriques for 12 months
BOTTLING PERIOD - Early march
MACERATION PERIOD - 5/8 days on skins
ALCOHOL CONTENT - 13.50% vol.
AGEING CAPACITY - 6/8 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 and persistent,
with accents of small red fruits, such as bilberries
TASTE - Tannic and well balanced,
with spiky nuances that fill every angle of the mouth
SERVING TEMPERATURE - 16 - 22°C.
FOOD TO PAIR WITH - Meat dishes, mushrooms,
and smoked cold cuts. Excellent with seasoned cheeses