

KUDYAH
NERO D'AVOLA
D.O.C.
SICILIA





PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata).

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 in Bio.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - 4000/5000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA - Seconda e Terza Decade di settembre.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 25°/28°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in acciaio inox, segue bottiglia.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Prima decade di marzo.

DURATA DELLA MACERAZIONE - 10-45 giorni sulle bucce.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,50% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 4/6 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 500 m. 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 D.O.C. (Denomination of Origin Controlled and Guaranteed).

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT).

VARIETAL - 100% Nero d'Avola.

VINEYARD YEAR - 1995.

YIELD PER HECTARE - 80 quintals.

CULTIVATION SYSTEM - Espallier in Organic.

PLANTING DENSITY - 4000/5000 plants per hectare.

HARVEST PERIOD - Mid to end of september.

VINIFICATION - In red with skins maceration.

FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity.

FERMENTATION TEMPERATURE 25°/28°C.

AGEING - Refining in stainless- steel, followed in bottle.

BOTTLING PERIOD - Early march.

MACERATION PERIOD - 10-45 days on skins.

ALCOHOL TENT - 13,50% vol.

AGEING CAPACITY - 4/6 years.

TERROIR

ALTITUDE - 500 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.