

KUNTARI 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 - In barriques per 12 mesi.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Prima decade di marzo.

DURATA DELLA MACERAZIONE - 12 -45 giorni sulle bucce.

GRADAZIONE ALCOLICA - 14,50% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 6/8 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 500 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.

SAPORE - Tannico e bilanciato.

PROFUMO - Intenso e persistente, con accenti di mirtillo.

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 D.O.C. (Denomination of Controlled Origin).

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT).

VARIETAL - 100% Nero d'Avola.

VINEYARD YEAR - 1995.

YIELD PER HECTARE - 8 tons.

CULTIVATION SYSTEM - Espallier in Organic.

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°/28°C.

AGEING - Refining in barriques for 12 months.

BOTTLING PERIOD - Early march.

MACERATION PERIOD - 12- 45 days on skins.

ALCOHOL TENT - 13/14,50% vol., according to the year.

AGEING CAPACITY - 6/8 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 cherry 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.