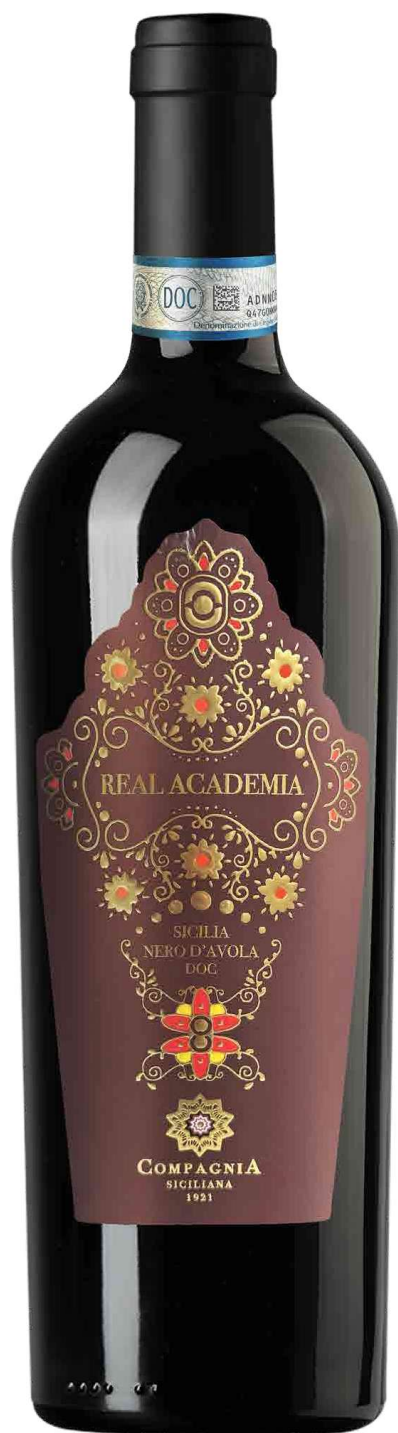




REAL ACADEMIA

SICILIA NERO D'AVOLA DOC



NOME

REAL ACADEMIA

SICILIA NERO D'AVOLA DOC

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

REGIONE

SICILIA

UVAGGIO

NERO D'AVOLA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CONTROSPALLIERA A CORDONE
SPERONATO

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

TERRENO DI CONSISTENZA MEDIA,
PREVALENTEMENTE CALCAREO
ARGILLOSO

VINIFICAZIONE

PRE MACERAZIONE A FREDDO;
MACERAZIONE PER 15 GIORNI CIRCA,
A TEMPERATURE CONTROLLATE.
MALOLATTICA SVOLTA

AFFINAMENTO

ACCIAIO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

APERITIVI, FORMAGGI STAGIONATI
E RAGUSANO DOP, SALUMI, CARNI
ARROSTITE E BRASATE, CARNE
GRIGLIATA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO,
LIMPIDO, CON NUANCE VIOLACEE; AL
NASO PRESENTA NOTE FRUTTATE CON
SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI,
MELOGRANO, LIQUIRIZIA; AL PALATO SI
PRESENTA EQUILIBRATO, VELLUTATO
E INTENSO

NAME

REAL ACADEMIA

SICILIA NERO D'AVOLA DOC

APPELLATION

DENOMINATION OF CONTROLLED
ORIGIN

REGION

SICILIA

GRAPE VARIETY

NERO D'AVOLA

TRAINING SYSTEM

TRELLIS SYSTEM WITH SPURRED
CORDON

PERIOD OF HARVEST

SEPTEMBER

SOIL COMPOSITION

MEDIUM TEXTURE SOIL,
PREDOMINANTLY CALCAREOUS CLAY

VINIFICATION

COLD PRE MACERATION; MACERATION
FOR ABOUT 15 DAYS
AT CONTROLLED TEMPERATURE.
MALOLACTIC COMPLETED

FINING

STEEL

FOOD MATCHING

APPETIZERS, AGED CHEESES AND
RAGUSANO DOP, ROASTED OR BRAISED
MEATS, GRILLED MEAT

SERVING TEMPERATURE

15° - 18°C

CHARACTERISTICS

RUBY RED COLOR WITH LIGHT VIOLET
NUANCES; DELICATE AROMA WITH
FRUITY SCENTS, HINTS OF RED BERRY,
POMEGRANATE, LICORICE; PALATE IS
WELL BALANCED,
SMOOTH AND INTENSE