

FANCELLO

SICILIA I.G.T. – ROSSO 2021



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola - Composizione di diversi vitigni a bacca rossa provenienti dal campo sperimentale aziendale

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Fondirò, area Munti: 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Fondirò, area Munti: terreni argillosi neri, fortemente minerali

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 24/48h, le uve vengono fatte fermentare in vinificatori orizzontali e verticali.

MATURAZIONE: 12 mesi, in serbatoi di acciaio

ALCOL: 14,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Circa 5 anni

Un rosso fresco, accattivante e originale: un Nero d'Avola arricchito da vitigni autoctoni ed internazionali, scelti a seconda dell'annata tra le diverse varietà presenti nel nostro campo sperimentale.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Si presenta di un bel rosso porpora cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia, prugna ed evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.

Ottimo come aperitivo. Può essere valorizzato nell'accostamento ad antipasti a base di verdure, salumi, piatti a base di carne bianca e rossa, formaggi freschi e a media stagionatura.

