



GUARINO Nero d'Avola Light Oak



CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNO: Nero d'Avola Light Oak

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Partanna

TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo ESPOSIZIONE Sud Est (400 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000 per Ettaro

RESA PER ETTARO: 5.500/6.500

VENDEMMIA: Raccolta manuale. I decade di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25°-27°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique di rovere Francese, e Americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa 5 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.50 % vol. | PH 3.70 |

ACIDITÀ TOTALE: 5.70 g/l (valore medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:1998 PRODUZIONE ANNATA 25.000 bottiglie FORMATI Bottiglia da 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Colore: rubino intenso.

Olfatto: l'eleganza delle fragranze di lamponi, mirtili e fragoline di bosco, combinate con note delicate di cannella, ciliegie ed eucalipto, concedono al bouquet corposità e complessità di profumi. Allieta l'olfatto con incantevoli venature erbacee tessute con sentori di cacao e menta.

Palato: accesso morbido e seducente, che travolge con il suo frutto succoso e opulento. Dona alla bocca freschezza nel gusto e ricchezza nella memoria grazie alla rifinita tannicità.

ABBINAMENTI: ideale con legumi, funghi e carni saporite. Da provare con il tacchino o con le costole al barbecue; tra i piatti della cucina asiatica, si abbina molto bene con l'anatra alla pechinese e con gli stufati di manzo e maiale. Da servire a 18 °C.