



TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA



Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. La particolare conformazione geologica dei terreni e un clima ventilato donano alle uve caratteristiche uniche ed eleganti. La raccolta avviene manualmente consentendo di salvaguardare l'integrità degli acini. La macerazione a temperatura controllata conferisce il colore, intenso e deciso. Il successivo affinamento, in botti di rovere francese, apporta al vino il suo pregevole bouquet aromatico, rendendolo morbido e avvolgente. Il Torre dei Venti presenta sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale avvincente ed appassionante.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso rubino, limpido e acceso



PROFUMO: Al naso risaltano note di frutti di bosco e spezie con delicati sentori di prugne secche e fichi



GUSTO: Al palato caldo ed avvolgente. La grande sapidità lo innalza aromaticamente. Il finale è lungo e piacevole

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Secondi a base di carne alla brace e al forno, polpette al sugo.

Bene anche con salumi e formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO: Ballon grande

SERVING TEMPERATURE: 16° C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 17.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero D'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: : Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/L

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C.

Elevage in botti di rovere francese per 8/10 mesi. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni