

Marino Abate

Lapa

Nero d'Avola DOC 

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e macerazione a freddo prefermentativa, consentendo l'estrazione dei tannini dolci e delle sostanze aromatiche. Una seconda fermentazione avviene a 26°C, regolarmente monitorata per il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del vino.

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino pronunciato, cristallino.

Profumo: Profumi seducenti di mora e ciliegia si aprono con sentori di spezie e note orali.

Gusto: Al palato è asciutto ed avvolgente, segnato da note fruttate. Il tannino è morbido ed elegante. Il finale è lungo e armonico.

Abbinamenti gastronomici: Ideale con aperitivi, primi e secondi piatti a base di carne, salumi e formaggi semistagionati.

Gradazione alcolica: 14 %vol

Area di produzione

Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale

Varietà di uva

100% Nero d'Avola

Altitudine

200 metri sopra il livello del mare

Età media della vite

15 anni

Suolo

Di medio impasto, gessoso

Forma di allevamento

Potatura Guyot

Viticultura

Gestione biologica

Raccolto

Manuale in scatola - seconda decade di settembre

