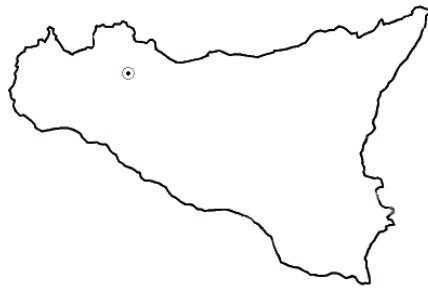




Terra Bel Monte 2015

Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rossella
Piana degli Albanesi (PA)

UVE

Nero d'Avola

VIGNETI: Nero d'Avola

ALTIMETRIA: 700-750 metri s.l.m.

DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale, nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: il delicato processo di vinificazione inizia dall'estrazione dell'acino dal raspo. Alla diraspatura susseguono 14 giorni di permanenza sulle bucce; di seguito le uve vengono trasferite in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione. Al termine del processo, che dura dai 7 ai 10 giorni, l'affinamento avviene in barriques per un periodo di sei mesi ed in bottiglia per sessanta giorni prima della distribuzione

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: è un vino dal profumo di frutto maturo e di spezie dolci, il suo colore rosso intenso con riflessi melograno, di buona intensità e di ottima tonalità ricorda i tipici caratteri siciliani

ABBINAMENTI: si abbina con piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina in genere, formaggi stagionati

BOTTIGLIA: 0,75 l - bordolese standard

