

16

filari

S I C I L I A

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASE ALTE

NERO D'AVOLA

Vino Biologico

16 filari



Suolo: **collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro**

Altitudine: **500 metri s.l.m.**

Anno d'impianto: **1998**

Sistema d'allevamento: **controspalliera allevata a Guyot**

Viticoltura: **vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiatura.**

Piante per ettaro: **3.500**

Resa: **60 q.li/ettaro**

Vendemmia: **raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg**

Fermentazione: **dopo la diraspatura, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliere tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni.**

Affinamento: **8 mesi in tonneau di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima del rilascio.**

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: **rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei.**

Olfatto: **note variegata che spaziano dai toni fruttati di more, ciliegie, lamponi a quelli speziati di rosmarino, tabacco, chiodi di garofano.**

Palato: **grande struttura con acidità bilanciata e tannini fini, setosi ma vivi e ben presenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza al vino.**



www.casealte.it