

VINO ROSSO IN BOX

Nero d'Avola / IGT Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini che conferiamo nei box sono frutto di una "politica" societaria molto precisa: il raccolto "in eccesso" che non ha modo di essere imbottigliato viene comunque acquistato dalla cooperativa in modo da garantire un prezzo equo ai soci, evitando così di finire in mercati che ne svilirebbero il valore. Inoltre il prodotto così confezionato risponde a una precisa richiesta del mercato, meno impegnativa e più leggera della bottiglia.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nero d'Avola

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

seconda, terza settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

70 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti dall'agro di Camporeale tra i 250 e 350 mt sul livello del mare. Le uve – con sinergia tra diversi vitigni – vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunto il mosto a fermentazione naturale preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 10 giorni alla temperatura di 24 °C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: la caratteristica nota di ciliegia, frutti rossi ed una leggera, piacevole nota balsamica. Sapore: un vino caldo ed abbastanza morbido, acidità e tannino ben presenti, ma fini e nel complesso molto gradevoli.

Temperatura di servizio

18-20°C

Confezione

Box da 3, 5, 10 e 20 litri

