

VINO BIOLOGICO



## AMONGAE

*Nero d'Avola biologico, Cabernet Sauvignon biologico, Merlot biologico*



### DESCRIZIONE:

*Il nome di questo vino deriva da quello di un antico calice Greco a cui la mitologia assegna la virtù della verità. È un blend alla cui struttura e vigore del Nero d'Avola abbiamo voluto aggiungere i complessi ed affascinanti bouquet del Cabernet Sauvignon e del Merlot. L'Amongae nasce dopo un lungo ed accurato processo di vinificazione. Inizialmente i tre vini vengono affinati per 8 mesi, separatamente, in barriques di rovere francese di primo passaggio. Successivamente, il blend ottenuto dalla selezione delle migliori barriques, si affina per ulteriori 6 mesi in barriques di secondo passaggio, completando il suo processo di affinamento con altri 12 mesi di bottiglia. L'accoppiamento ideale è con arrosti e stufati a base di carni rosse.*



### CLASSIFICAZIONE:

*D.O.P Sicilia Riserva*

### ZONA DI PRODUZIONE:

*Colline Iblee*

### TERRENO E ALTIMETRIA:

*Sabbie rosse, 170 m. s.l.m.*

### UVE IMPIEGATE:

*60% Nero d'Avola biologico  
25% Cabernet Sauvignon biologico  
15% Merlot biologico*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,  
cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

*20 - 25 anni*

### RESA PER ETTARO:

*75 Q.*

### VINIFICAZIONE:

*Macerazione per 15 gg.  
con le vinacce e fermentazione  
a temperatura controllata*

### AFFINAMENTO:

*14 mesi in barriques  
e 12 mesi in bottiglia*

### GRADAZIONE:

*14,5% vol.*

### FORMATI:

*bottiglia cl. 75*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

*16° - 18°*