

## KALaurISI

Nero d'Avola



### DESCRIZIONE:

Il nome di questo vino, prodotto con uve di Nero d'Avola, è nato dalla forma dialettale siciliana "kalau l'avulisi" che letteralmente si traduce in "è arrivata l'uva Nero d'Avola" e che nel tempo si è trasformata in Kalaurisi. È un vino ottenuto da una lunga macerazione del mosto con le vinacce, procedimento che esalta tutte le caratteristiche varietali del Calabrese vitigno meglio conosciuto con il nome Nero d'Avola. Si abbina bene a piatti dai sapori sapidi e decisi come quelli tipici della cucina Iblea.



### CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

### TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

### UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

20 - 25 anni

### RESA PER ETTARO:

80 Q.

### VINIFICAZIONE:

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

### AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio e 3/6 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE:

13,5% vol.

### FORMATI:

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°