

U CUMPRE

Nero d'Avola



DESCRIZIONE:

U Cumpare, in Sicilia, è colui che viene considerato più che un amico, è quella persona di cui ti puoi fidare sempre, proprio come accade per questo vino. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha un profumo tipico e sentori di frutta rossa, il sapore è pieno, ben bilanciato con struttura fine e persistente. Ideale per formaggi e salumi, se ne consiglia l'abbinamento con i piatti tipici della cucina mediterranea.



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:

*Controspalliera,
cordone speronato*

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 - 15 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

*6 mesi in acciaio
e 6 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE:

13% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°