

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, Guyot

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°