

FANCELLO

SICILIA I.G.T. – ROSSO 2020



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola (dominante) - Composizione di diversi vitigni provenienti dal campo sperimentale aziendale

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

CEPPI PER ETTARO: 5600

EPOCA DI RACCOLTA: Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 24/48h, le uve vengono fatte fermentare in vinificatori orizzontali e verticali.

MATURAZIONE: 12 mesi, in serbatoi di acciaio

ALCOL: 14,5% Vol.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo. Può essere valorizzato nell'accostamento ad antipasti a base di verdure, salumi, piatti a base di carne bianca e rossa, formaggi freschi e a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Circa 5 anni

Un rosso fresco, accattivante e originale: un Nero d'Avola arricchito da vitigni autoctoni ed internazionali, scelti a seconda dell'annata tra le diverse varietà presenti nel nostro campo sperimentale.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un bel rosso porpora cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia, prugna ed evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.

