

N · A · R · I



APPELLATION: IGT Terre Sicilienne

CÉPAGE: Nero d'Avola et Petit Verdot

TERROIR: Campagne de Trapani

SOL: Mélange moyen à tendance argileuse

ALTITUDE: 250-400 m au-dessus du niveau de la mer

SYSTEME DE FORMATION : Cordon formé, Gujot-Espalier

DENSITÉ DE PLANTATION: 5.000/5.500 pieds par hectare

RENDEMENT (kg PAR HECTARE): 7.800/8.000 kg par hectare

PÉRIODE DE RÉCOLTE: Entre la 3^e semaine de septembre et la 1^{re} semaine d'octobre

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION: 24°-28°

VINIFICATION: Vendanges manuelles, levures sélectionnées. Egrappage avant fermentation en cuves inox à 24-28°C pendant 10-25 jours.

ÉLEVAGE: 3 mois en barrique de rûme

ALCOOL: 13,50 % vol.


pH: 3,54 (moyenne)


ACIDITÉ TOTALE : 5,13 g/l (moyenne)


EMBALLAGE: 0,75 l

SERVIR CHAMBRÉ À: 16°C

DEGUSTATION

 **OEIL** Robe sombre et dense

 **NEZ** Gourmand et épanoui de petits fruits rouges et noirs très mûrs, mêlé de subtiles notes d'humus et d'effluves de réglisse à la violette (Zan bleu), curieusement très proche de celui d'une Syrah du Rhône Nord

 **BOUCHE** Riche et chaleureuse, dans le même registre aromatique que le nez. Vin gourmand et plein, d'un équilibre parfait alliant la vinosité, la vivacité et une belle persistance tannique, se prolonge longuement en fin de bouche

GASTRONOMIE: Idéal servi frais en apéritif en alternative au rosé, ce vin franc et atypique accompagnera sans souci les entrées et les charcuteries, mais aussi les fromages et la cuisine au barbecue de l'été en général.