

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# CASE ALTE

ITALIA | SICILIA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# CASE ALTE

ITALIA | SICILIA

## 16 FILARI - NERO D'AVOLA Sicilia DOC

**Vitigni:** Nero d'Avola

**Tipologia di terreno:** collinare, franco - sabbioso con buona presenza di scheletro **Altitudine:** 500 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** controspalliera allevata a Guyot.

**Viticoltura:** vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiatura.

**Resa:** 35 q.li/ha

**Vendemmia:** raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg.

**Fermentazione:** dopo la diraspatura manuale, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornalieri tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni.

**Affinamento:** 8 mesi in tonneau di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima del rilascio.

### Caratteristiche organolettiche:

- Vista: rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei.
- Olfatto: note variegata che spaziano dai toni fruttati di more, ciliegie, lamponi a quelli speziati di rosmarino, tabacco, chiodi di garofano.
- Gusto: grande struttura con acidità bilanciata e tannini fini, setosi ma vivi e ben presenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza al vino.

*Disponibile anche nel formato Magnum*