



## BALDOVINO NERO D'AVOLA



### SCHEDA TECNICA

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Sicilia – Denominazione d'Origine Protetta (DOP)
<b>Area di Produzione:</b>	Centro della Sicilia (AG)
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitighi ed Uvaggio;</b>	Nero d'Avola 100%
<b>Forma di Allevamento:</b>	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	Circa 3.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	Circa 90 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Circa 3 Kg
<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono raccolte manualmente una volta giunte a piena maturazione tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Una volta diraspate, le uve sono sottoposte a macerazione per 5-6 giorni per una perfetta estrazione di profumi e colore
<b>Affinamento:</b>	A fermentazione malolattica svolta, affina circa 2 mesi in vasca e poi in bottiglia

### DATI ANALITICI

<b>Tenore Alcolico:</b>	13%
<b>Acidità Totale:</b>	5,8
<b>Zuccheri Residui:</b>	<1 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Rosso intenso
<b>Bouquet:</b>	Olfatto: ricco di nuance deliziose che ricordano i frutti rossi e i frutti del sottobosco. Al bouquet fruttato si aggiungono note floreali e speziate che arricchiscono la componente olfattiva. Palato: in bocca è gustoso, prodotto da un frutto maturo e piacevole, che si scioglie in bocca con un sapore intenso che sa di natura. Di ottima beva, il suo calice è molto apprezzato e piacevole.
<b>Temperatura di Servizio:</b>	16-18°C
<b>Bicchieri Consigliati:</b>	Balloon
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Ideale per accompagnare piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce alla brace, salumi e formaggi poco stagionati, è anche da provare abbinato alla pizza
<b>Longevità:</b>	4-5 anni