



### **NERO D'AVOLA / DOC SICILIA**

*Sovrano assoluto del "Vigneto Siciliano", figlio prediletto della Sua Terra natia, il Nero d'Avola è l'indiscusso protagonista dell'areale Riesino che custodisce la storia e le migliori vigne destinate alla coltivazione di questo vitigno. Questo vino viene ottenuto da un'area di circa due ettari che si trova nel cuore dell'azienda in una zona collinare difficilmente raggiungibile se non a piedi. Queste caratteristiche ci permettono di creare un vino unico con un carattere esclusivo e particolare all'interno di un territorio fortemente vocato per la coltivazione di quest'uva. La vendemmia viene effettuata tardivamente per ottenere un naturale processo d'appassimento delle bacche che ci permette di esaltare maggiormente la potenza e l'eleganza che queste pregiate uve.*

  
**PATRÌ**



## **NERO D'AVOLA / DOC SICILIA**

TERRITORIO / Sicilia centro-sud, Comune di Butera Contrada Punturo.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Nero d'Avola in purezza.

TERRENO / Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 400 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud - Sud-Est.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 5.000. L'età media delle vigne si aggira intorno ai 25 anni.

RESA / 80 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino è frutto di un processo di zonazione aziendale. I grappoli leggermente appassiti in pianta provengono da un vigneto di circa due ettari su cui si effettua una severa cernita vendemmiale. Le uve vengono diraspate prima di essere inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica viene condotta ad una temperatura compresa tra i 23 ed i 28° C. Vengono effettuati numerosi delestaggi e rimontaggi per favorire la positiva estrazione dei tannini e del colore. Dopo la svinatura parte il vino viene lasciato maturare in legno. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per altri 2-3 mesi prima di essere commercializzato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino impenetrabile dalla grandissima concentrazione e consistenza. Emergono nitide le caratteristiche note tipiche del vitigno che ricordano la frutta rossa matura e la composta di prugna, arricchite da piacevoli sentori speziati e tostati che conferiscono una grande complessità al quadro olfattivo. È un vino potente, elegante e strutturato, con tannini fitti e levigati. In bocca è ampio ed armonico, giustamente sapido con una lunghissima persistenza finale.

ABBINAMENTI

Celebrerà una voluttuosa unione con una splendida lombata di podolica, prodigalmente irrorata con olio nuovo di Nocellara, pepe nero fresco di macinatura e grani di sale grosso di Marsala.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 18° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco  
via Lombardia 1  
93016 Riesi (CL) – Italia  
T/F +39 0934 92 16 93  
+39 328 822 56 49  
info@cantinepatri.it  
P. IVA 00176880854

  
**PATRÌ**