

Baronie Coraldo

Nero d'Avola

DOC Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 13%

Esame Organolettico

Colore: Rosso rubino profondo con piacevoli riflessi violacei.

Profumo: Intenso e avvolgente, spiccano le note di melograno e fragolina di bosco.

Sapore: Morbido e vellutato, con tannini serici e dolci.

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamento consigliato: Risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti.

Principe della rinascita enologica della Sicilia, il Nero d'Avola è un vitigno autoctono di grande pregio. Inizialmente diffuso nel siracusano, ora è esteso a tutte le zone viticole dell'isola.

Richiede terreni poco argillosi ed è sensibile ad eccessiva siccità ed esposizione al sole. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

Raccolta delle uve a perfetta maturazione aromatica e polifenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 6-8 giorni a 22-24°C, fermentazione malolattica con batteri selezionati, maturazione per 6 mesi in barriques di rovere. È una varietà medio - precoce, matura intorno alla prima settimana di settembre.

I vini prodotti da uve di Nero d'Avola presentano una buona acidità che dà loro possibilità di lungo invecchiamento, se ben conservati e se provenienti da alcune zone. Sono tipicamente vini di forte carattere, talvolta un po' spigolosi talvolta molto eleganti. Al naso presentano vari sentori: di spezie e viole alcuni, altri di frutta a bacca rossa più o meno matura, altri ancora caratteristici profumi eterei dovuti all'alcolicità.

