



BAGLIO DI GRISI



NERO D'AVOLA

SICILIA DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve:	100% Nero d'Avola
Zona di produzione:	Grisi, frazione di Monreale - Palermo
Esposizione e altitudine:	altitudine tra gli 80 e 1.500mt s.l.m.
Tipologia del terreno:	sabbioso

Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	Il decade di settembre
Grado alcolico:	14% vol
Temperatura di servizio:	17-18° C
Formati disponibili (litri):	0.75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti in cassette quando hanno raggiunto la piena maturazione.

L'uva diraspata e raffreddata viene trasferita nei vinificatori dove avviene la fermentazione alcolica per 8-12 giorni a una temperatura di 24/28° C a cura di lieviti specifici. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi per incrementare l'estrazione di profumi e colore. Il vino così ottenuto viene poi affinato in legno.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Nello splendido baglio di proprietà della famiglia Di Lorenzo, ubicato a Grisi nel comune di Monreale, si coltiva il re dei vitigni autoctoni per eccellenza: il Nero d'Avola. Vino dal colore rosso carico, al naso è ricco di sentori di ciliegia ed emana dolci profumi di frutta fresca a bacca rossa. Al palato è intenso, armonico e si coglie la struttura importante. Piacevolmente tannico e persistente nel finale.

ABBINAMENTI

Ottimo con le carni rosse importanti e formaggi mediamente stagionati.