



BAGLIO DI GRISI

SottoCase

**NERO
D'AVOLA**

SICILIA
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA



Sotto Case è il nome indicato dagli agricoltori dell'azienda per identificare il luogo ove sorge il vigneto di Nero d'Avola padre di questo vino. L'equilibrio raggiunto dal vigneto, la costante ed ottima qualità delle uve, che hanno donato longevità e complessità al vino, grazie ad un controllato affinamento in piccole botti di rovere francese. La vendemmia 2021 è l'anno di esordio di questo vino.

Uve:	Nero d'Avola
Anno impianto:	2016t
Sistema di allevamento:	Guyot
Portainnesto:	1103-779 Paulsen
Densità di impianto:	4.000 piante ad HA
Produzione dell'annata:	70 q/ha
Altitudine:	430 m slm con esposizione sud-est

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Suoli profondi e tendenzialmente di medio impasto tendenti all'argilloso.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2021

Il caldo e la siccità hanno caratterizzato l'intero periodo estivo da giugno sino a fine agosto, grazie all'irrigazione di soccorso è stato possibile salvaguardare la fisiologia delle piante garantendo la qualità dell'uva, la raccolta è avvenuta a metà della seconda decade di settembre con un leggero anticipo rispetto agli anni precedenti.

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: le uve raccolte sono state immediatamente pigiate ed inviate nei fermentini in acciaio, la fermentazione è avvenuta alla temperatura di 26°C circa con frequenti rimontaggi della massa, al termine della fermentazione alcolica dopo circa una settimana, la macerazione del nuovo vino sulle proprie bucce è proseguita per un'altra settimana, al raggiungimento del grado di estrazione di polifenoli voluto è avvenuta la svinatura. La fermentazione malolattica è terminata all'inizio della terza decade di ottobre.

Affinamento: il vino ottenuto è stato posto in barrique di rovere francese parte di primo passaggio (50% circa) e parte di secondo e terzo passaggio (la rimanenza) dove è rimasto ad affinare sino al mese di novembre 2022, ha proseguito un periodo di affinamento in vasche di acciaio sino al mese di febbraio 2023, è stato quindi preparato per l'imbottigliamento avvenuto nel mese di marzo 2023.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso risulta intenso e con un'ampia gamma di profumi, alle note fresche di amarena e prugna si accompagnano sentori balsamici di erbe aromatiche e note speziate. Al palato il vino si presenta ampio ed elegante, l'ottima acidità accompagna la ricca struttura polifenolica ottimamente bilanciata dalla morbidezza trasmessa dall'affinamento in botte.

ABBINAMENTI

L'eleganza del vino accompagnato da una piacevole freschezza consente molteplici abbinamenti, dai primi piatti con sughi importanti ad arrosti e carni in genere e formaggi di media e lunga stagionatura. Temperatura di servizio 16-18 °C.