

Nero Saraceno

NERO D'AVOLA



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Giangaragano - Ravanusa (AG). **VITIGNO** / Nero D'Avola. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 70 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Terza decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / Tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fase di fermentazione. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 28-30° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Nero D'Avola DOC Sicilia. **AFFINAMENTO IN TONNEAUX IN ROVERE FRANCESE** / 8 - 12 mesi in tonneaux in rovere francese. **COLORE** / Rosso granato con lievi riflessi aranciati. **OLFATTO** / Gradevole, con sentori di frutta rossa matura, dove si evidenzia la ciliegia e la marasca; in sottofondo lievi sentori di frutti di bosco e di tostato. **PALATO** / Asciutto, armonico, giustamente tannico, morbido e molto persistente; lascia la bocca vellutata con un retrogusto lievemente amarognolo. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Idoneo per accompagnare piatti prelibati e di grande spessore, come cacciagione e carni grasse. È la bevanda perfetta per allietare una cena importante. Va servito a 18-20° C. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Giangaragano - Ravanusa (AG). **GRAPES** / Nero D'Avola. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 70 quintals. **VINTAGE TIME** / Third decade of september. **VINIFICATION** / Traditional red with pump-over during tumultuous fermentation. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 28-30° C. **WINE DENOMINATION** / Nero D'Avola DOC Sicilia. **REFINED IN BARREL** / 12 months in 500 liter tonneaux. **COLOUR** / Garnet red with light orange-coloured reflections. **FRAGRANCE** / Enjoyable, with scent of well-ripe red fruit where you point out the cherry and the morello in undercurrent light scent of wood fruit and of toasted. **FLAVOR** / Dry, armonico, rightly tannin, smooth and very persistent; it leaves a velvet mouth and lightly bitterish reartaste. **GASTRONOMIC JOINING** / Certainly it joins with very elaborated and considerable food like, game and fat meat; it becomes the perfect drink to cheer an important dinner. Served to 18-20° C. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it