



## Nero d'Avola



rosso rubino intenso con riflessi  
**porpora**



intensi, di ribes e rosa rossa, ma  
anche macchia mediterranea e  
**grafite**



**tannino garbato**, con buona  
freschezza e precisa  
corrispondenza naso-bocca

Epoca di vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: Macerazione con le bucce per 10 giorni,  
con inoculo di **lieviti autoctoni siciliani selezionati**

Pressatura soffice

Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox a  
temperatura controllata per 4 mesi

Malo-lattica svolta

**Tappo in fibra di canna da zucchero** (nessun sentore di  
tappo, biodegradabile, zero impronta di carbonio)

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 18°C

E' il vigneto più grande dell'azienda; qui, in estate, le  
escursioni termiche tra il giorno e la notte superano i 20  
gradi e le uve di Nero d'Avola maturano egregiamente.  
In cantina, manteniamo intatte le caratteristiche varietali,  
dando un'interpretazione locale ad un vitigno regionale



91 Punti

I Migliori Vini Italiani 2018



  
**TERRE DI GRATIA**