

NAISI

Rosso Sicilia I.G.T.

Uve:

75 % Nero D'Avola e 25% Tannat, coltivate in terreno di medio impasto tendente al sabbioso nel territorio di Partinico a circa 300 metri s.l.m. con allevamento a contospalliera, potatura Guyot e densità di circa 4000 piante per ettaro.

Vinificazione ed affinamento:

Le uve vengono vendemmiate a mano – il Nero D'Avola a metà Settembre e il Tannat a metà Agosto – e sottoposte a diraspatura e macerazione del pigiato a cappello emerso per 8-10 giorni, subendo ripetuti rimontaggi e delestage. Il tutto a temperatura controllata in fermentini di acciaio inox. Dopo la svinatura affina per circa sei mesi in acciaio inox.

Gradazione alcolica:

14,00% Vol.

Descrizione:

Mostra profumi di mora e ciliegie mature, in bocca è fresco, fragrante, pieno e avvolgente, con una piacevole nota speziata in chiusura.

Come servirlo:

La migliore temperatura di servizio è compresa fra 16 e 18 °C, in calici di media ampiezza; può essere stappato al momento.

Grapes:

75% Nero d'Avola and 25% Tannat, grown in quite sandy soil around Partinico at about 300 meters above sea level. The vines are Guyot pruned with a density of about 4000 vines per hectare.

Vinification and ageing:

The grapes are hand-picked, Nero d'Avola in the second week of September and Tannat in the second half of August. The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and delestages for 8 days; the wine is then aged for about 6 months in stainless steel tanks.

Alcohol content:

14% by vol.

Description:

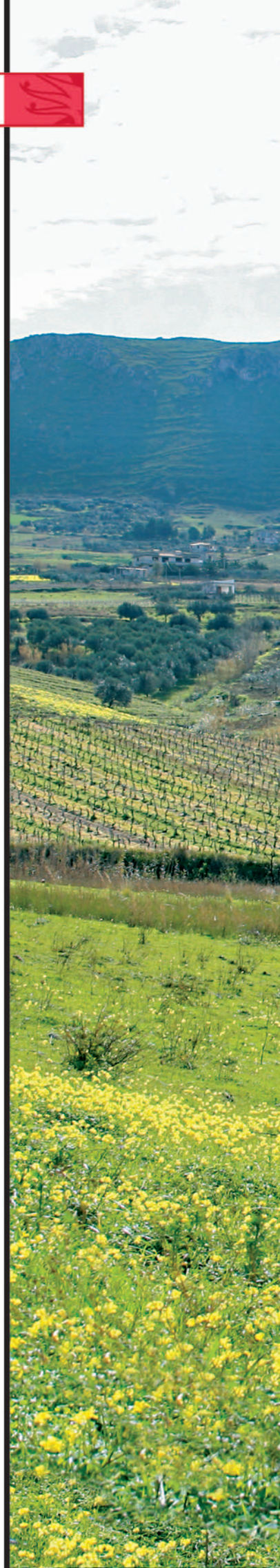
The nose reveals notes of blackberry and ripe cherry; on the palate is fresh, luscious and velvety with pleasant spicy notes on the finish.

How to serve:

It can be opened just before consumption; serve at a temperature between 16 and 18 °C in average size stem glasses.



BRUGNANO





BRUGNANO

Naisi

NEROD'AVOLA
TANNAT

Nostrì vigneti sul territorio di Parrinico (PA)

