DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Oniris

NERO D'AVOLA 2024

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

CLIMA:

Nel 2024 la Sicilia è stata caratterizzata da un autunno e un inverno poco piovosi e una primavera asciutta. Estate calda.

VENDEMMIA:

Dalla prima alla quarta settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo la diraspatura segue una leggera pigiatura degli acini e il passaggio del frutto nei fermentini. Inizia la fermentazione alla temperatura di 24 - 28 °C e prosegue per circa 10 giorni. A seguire il vino rimane a contatto con le bucce per altri 5 giorni. Al termine della svinatura, si attende la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in vasca per almeno 3 mesi. Il vino, infine, riposa almeno un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso profondo con riflessi violacei. Profumi di marasca, ciliegia e ribes nero. Palato deciso, piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI:

Ideale in abbinamento con carni rosse e arrosti, ma anche a formaggi mediamente stagionati.

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 3 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,40.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2018

14 -16 °C 75 cl