



Nocera

D.O.C. Sicilia

Classificazione: DOC Sicilia

Uve: Nocera

Zona di produzione: Comune di Santa Lucia del Mela
Tenute Casale e Santa Maria

Tipo di terreno: misto argilla

Esposizione: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4.000 per ettaro

Produzione per ettaro: 50 Q.li

Vendemmia: raccolta manuale a completa maturazione
delle uve

Temperatura di fermentazione: 27°C

Periodo di fermentazione: tradizionale in rosso

Fermentazione malolattica: in piccole botti di rovere

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Grado alcolico: 13 % vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Formati: bottiglia da 0,75 l ; 0,375 l

Temperatura di servizio: 18°C

Note di degustazione

Giovane, elegante e brioso. Il colore è rosso rubino con una buona struttura e fine bouquet con note di sottobosco. Al palato appare subito ben presente grazie ad un tannino gentile ed avvolgente sulla lingua, il finale è mediamente persistente e mai invadente.



Medaglia d'oro al "2015 Los Angeles International Wine Competition" - punteggio 92/100

Vino TOP HUNDRED 2013 (TOP 100 VINI ITALIANI del 2013 - GOLOSARIO 2014 - Paolo Massobrio

88/100 GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI 2014" di Luigi Veronelli

3 GRAPPOLI - "Vini di buon livello e particolare finezza" - GUIDA BIBENDA 2014 - A.I.S.

3 GRAPPOLI - "Vini di buon livello e particolare finezza" - GUIDA BIBENDA 2013 - A.I.S.