



MISTRAL ROSSO IGT TERRE SICILIANE

Classificazione: IGT Terre Siciliane

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Nero d'Avola si presenta rosso dai riflessi violacei, con naso intenso ed avvolgente in cui si percepiscono nettamente le note di frutti rossi. Del sapore colpisce la morbidezza e la fruttuosità distintiva.

UVE: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara e Casale

TIPO DI TERRENO: misto argilla

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 70/75 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

MACERAZIONE: per oltre 6 giorni in presenza delle bucce

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 29°C

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l

FORMATI: bottiglia da 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C