



NOCERA

Classificazione: DOC Sicilia
Nocera

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.

UVE: Nocera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela Tenute Santa Maria e Mantuccia

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: 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 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C