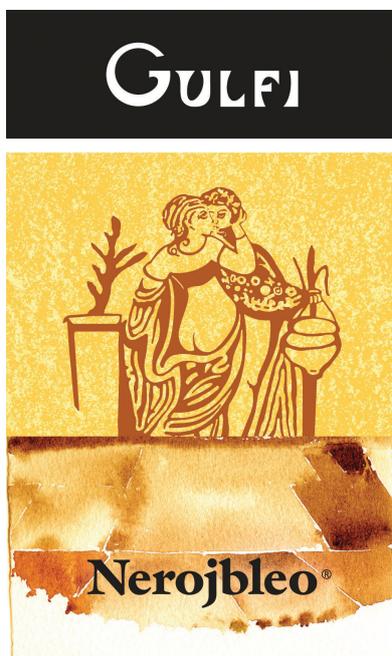


# NEROJBLEO®

DOC Sicilia Rosso.

DATI  
TECNICI



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE

**Qualifica:**

DOC Sicilia Rosso

**Zona di produzione:**

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

**Vigna:**

per la produzione del NeroJbleo vengono utilizzate diverse vigne dislocate in agro di Chiaramonte Gulfi e Ragoletì.

**Condizione vigneto:**

biologico, non irrigato

**Altitudine:**

450 mt. slm

**Clima:**

temperato mediterraneo

**Terreno:**

calcereo-argilloso

**Vitigni:**

Nero d'Avola 100%, coltivato ad alberello portato su spalliera.

Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino in provincia di Siracusa (limitrofa a quella ragusana), in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori della zona.

**Densità di impianto:**

8.000 viti/ha

**Resa per Ha:**

80 q.li.

**Vinificazione:**

le uve sono raccolte a fine settembre e vinificate in rosso dopo prolungata macerazione sulle bucce. Il vino matura per almeno 12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese della capacità di 225 e 500 lt.

**Affinamento:**

in bottiglia per almeno un anno.

**Colore:** rosso rubino carico.

**Odore:** etereo, intenso, tipico, di frutta rossa con sfumature di vaniglia.

**Sapore:** elegante, armonico, persistente al gusto.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C.

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina ottimamente con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati

**Modo di conservazione:** bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

**Durata:** si giova di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo dopo 3-4 anni dalla vendemmia.