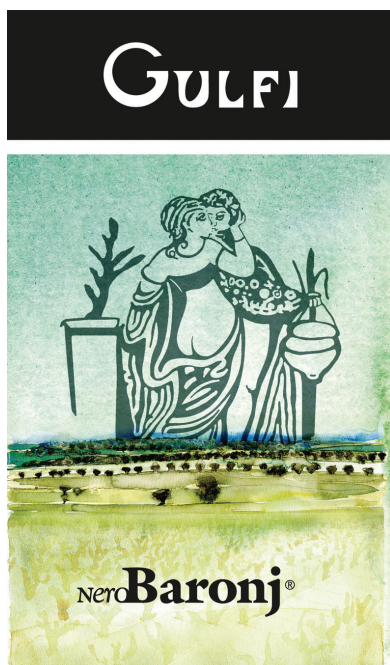


NERO BARONJ®

DOC Sicilia Rosso.

DATI
TECNICI



CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Qualifica:

DOC Sicilia Rosso

Zona di produzione:

Pachino (Siracusa), in Val di Noto.

Vigna:

Vigna Baroni nell'omonima contrada di Pachino è tra le più rinomate del Val di Noto.

Conduzione vigneto:

tradizionale, biologico, non irrigato

Altitudine:

30 mt. slm

Clima:

temperato-caldo mediterraneo

Terreno:

calcereo argilloso.

Vitigni:

Nero d'Avola al 100%, coltivato ad alberello, allevamento classico della zona. Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino sempre in provincia di Siracusa, in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori locali.

Densità di impianto:

8.000 viti/ha

Resa per Ha:

40 q.li di uva, variabile a seconda dell'annata.

Vinificazione:

Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

Maturazione:

Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri dove rimane per circa due anni.

Affinamento:

In bottiglia in posizione orizzontale per almeno un anno.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Odore: intenso, tipico, di frutta rossa e di vaniglia.

Sapore: fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto

Temperatura di servizio: 18°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.