

NEROMACCARJ®

DOC Sicilia Rosso.

DATI
TECNICI



CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Qualifica:

DOC Sicilia Rosso

Zona di produzione:

Pachino (Siracusa), in Val di Noto.

Vigna:

Vigna Maccari 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:

calcareo-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:

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

Vinificazione:

le uve, vendemmiate dopo la 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 litri dove rimane per circa due anni.

Affinamento:

in bottiglia per almeno un anno

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Odore: complesso, intenso, tipico, di frutta rossa, mora e sfumature di vaniglia.

Sapore: pieno, fruttato, armonico, di grande struttura e persistenza.

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.