

# DONNATÀ | Nero d'Avola

Su terreni argillosi, ricchi in calcare e potassio si adagiano giovani e vigorosi i vigneti di Nero d'Avola, impiantati a partire dal 2000 con un sistema di allevamento a spalliera con cordone speronato.

*Dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana nasce Donnata', vino complesso e dalla spiccata personalità, che esprime a pieno il suo territorio attraverso un mirabile equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi

**Olfatto** | caratterizzato da una articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di prugna, lampone, mora, ciliegia, viola, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato

**Palato** | intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**TIPOLOGIA** | rosso - DOC Sicilia - BIO

**VITIGNO** | 100% Nero d'Avola

**ABBINAMENTI** | ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** | 16 °C

**CALICE** | leggermente panciuto, di altezza e grandezza media

**Tipologia del terreno** | collinare, franco argilloso

**Altitudine** | 330-350 metri s.l.m.

**Anno di impianto** | 2000, 2006

**Zona di produzione** | Contrada Mandranova e Contrada Torretta, agro di Camporeale (PA)

**Sistema di allevamento** | spalliera con cordone speronato

**Piante per ettaro** | 4.400

**Resa per ettaro** | 80 quintali

**Epoca di vendemmia** | seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

**Macerazione** | 12 giorni circa, a temperatura controllata

**Fermentazione alcolica** | 7 giorni a 23-26 °C in serbatoi d'acciaio

**Fermentazione malolattica** | completamente svolta in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni

**Affinamento** | 8 mesi in vasca d'acciaio, una piccola parte della massa 8 mesi in tonneau di rovere francese

**Affinamento in bottiglia** | 10 mesi a temperatura controllata (18 °C)

