



FIRRIATO

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA

L'ARMONIA E LA POTENZA DEL NERO D'AVOLA

Linea I NOBILI



CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta Dàgala Borromeo

ESPOSIZIONE: Sud/Sud Ovest (230 metri s.l.m.)

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.500/5.000

RESA PER ETTARO: 80 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: III decade di settembre

VENDEMMIA: Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique di rovere americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 6 mesi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino intenso con vivide sfumature violacee.



OLFATTO

Mostra un frutto impeccabile e fragrante, di sorprendente nitidezza, da cui emergono, avvicinandosi, profumi che ricordano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, pepe nero, cioccolato fondente e humus.



PALATO

Coniuga in modo ammirevole la potenza di cui è dotato con la morbidezza espressiva, rivelandosi profondo e carezzevole, dal carattere deciso, ben temperato dai tannini setosi e suadenti.