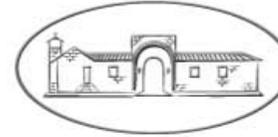


Nero D'Avola - Syrah

"Il connubio da noi amato tra un vitigno autoctono ed un internazionale ci ha spinto a credere in questo blend, nato in vigna attraverso un rigoroso progetto agronomico e portato avanti in cantina con un affinamento di 16 mesi in botti da 500 litri".

Sebastiano Polinas
L'Enologo
Sebastiano Polinas



Feudo di Montagnola



UVAGGIO: Nero d'Avola (50%), Syrah (50%).

ANNATA: 2012.

CLASSIFICAZIONE: Rosso IGP Terre Siciliane Nero D'Avola – Syrah

LUOGO DI PRODUZIONE: Contrada Montagnola - Contrada Vallefondi - Camporeale (PA).

ALTIMETRIA: 400/350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Di medio impasto con tendenza argillosa.

RESA PER HA: 90/80 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4200 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.

POTATURA: Guyot/Cordone Speronato.

AGRONOMO: Cesare Marino.

ENOLOGO: Sebastiano Polinas.

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette, nella prima decade di Settembre per il Syrah, nella seconda metà di Settembre per il Nero D'Avola.

VINIFICAZIONE:

Nero d'Avola: Pigiatura soffice, macerazione-fermentazione ad una temperatura < di 23 °C, continui rimontaggi e *delestages*, successiva fermentazione Malolattica.

Affinamento: 16 mesi in Tonneau di rovere francese.

Syrah: Pigiatura soffice, macerazione-fermentazione ad una temperatura < di 23 °C, continui rimontaggi e *delestages*, successiva fermentazione Malolattica.

Affinamento: 16-18 mesi, in botte di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi, dopo l'assemblaggio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Inizialmente prevalgono dei sentori di marasca e lamponi accompagnate da dolci note vanigliate, subentrano piacevoli aromi di ciliegia nel finale.

SAPORE: Vino rosso importante, dotato di buona struttura ed eleganza, importante è la presenza del fruttato nel suo retro nasale.

ABBINAMENTI: Accompagna piatti di carni rosse come i brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16°C.

GRAPE TYPES: Nero d'Avola (50%), Syrah (50%).

VINTAGE: 2012.

CLASSIFICATION: Protected Geographical Indication Sicily.

PLACE OF PRODUCTION: Contrada Montagnola Contrada Vallefondi - Camporeale (PA).

ALTITUDE: 400 and 350 meters above sea level.

SOIL: Medium mixture with clay trend.

PRODUCTION: 9000 kg and 8000 kg of grapes per hectare.

PLANTING DENSITY: 4200 plants per hectare.

CULTIVATION: Espaller.

PRUNING SYSTEM: Guyot and Spur pruned cordon.

AGRONOMIST: Cesare Marino.

ENOLOGIST: Sebastiano Polinas.

GRAPES HARVEST: Hand picked in the first decade of September for the Syrah and second half of September for the Nero D'Avola.

WINEMAKING: Destemming, cold maceration on the skins, fermentation at 23°C with frequent re-circulation and removal of the must. Malolactic fermentation in French oak barrels.

REFINING: 16/18 months in French oak barrels and 3 months in bottle.

ALCOHOL: 14%.

COLOUR: Deep ruby red.

FLAVOUR SENSATIONS: Scents of cherries and raspberries, sweet notes of vanilla.

TASTE SENSATIONS: Wine with a good structure and elegance, important presence of fruits.

FOOD MATCHING: Ideal with red meat, meat sauces and hard cheese. Serve at 16 °C.

