



SHERAZADE

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Nero d'Avola

UVE: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli francoargillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

VIGNETO: : allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante per ettaro, con rese di 80- 90 q.li per ettaro.

VINIFICAZIONE: : la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6-8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, presenta un bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia affiancati da delicate note speziate (pepe nero) e floreali di violetta. Al palato ritornano piacevolmente le note fruttate; un rosso di grande morbidezza e ottima freschezza. Il tannino carezzevole completa questo vino così fragrante e piacevole.

CIBO E VINO: ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro. Ottimo anche con il roast beef. Servire a 15-16 gradi

