

ZAFARÀNA



ZAFARÀNA NERO D'AVOLA BIOLOGICO

Classificazione:

Vino rosso IGT Terre Siciliane Nero D'Avola

Luogo di produzione:

Contrada Zafarana - Trapani

Uve:

Nero D'Avola 90% con varietà internazionali coltivate in biologico

Resa per Ha:

Qli 60 circa su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m

Epoca di vendemmia:

Nei primi giorni del mese di Settembre avviene la raccolta manuale in Bins da 200 kg del Cabernet Sauvignon e nella seconda metà del mese si effettua la raccolta del Nero D'Avola a maturità fenolica acquisita.

Vinificazione:

Alla pigiadiraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 24 °C) grazie alla quale si hanno le estrazioni polifenoliche nobili ed eleganti e si preserva ed amplifica la freschezza aromatica. L'affinamento avviene in tonneaux da 500 litri per 16-18 mesi e un mese prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio delle cuvèe ottenute. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 14,00% vol

Bottiglie prodotte: 6000

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta pulito con note avvolgenti di confettura di ciliegia lamponi, col giusto affinamento in bottiglia sono marcate anche le note terziarie di pepe nero e cioccolato. Al palato si apprezza la notevole struttura e persistenza, allo stesso tempo risulta morbido e vellutato e di buona acidità. Accompagna carni rosse e formaggi stagionati, meglio se piccanti a pasta dura. Servire a 16 °C

ZAFARÀNA NERO D'AVOLA ORGANIC

Appellation:

IGT Terre Siciliane Nero D'Avola red wine

Place of production:

District of Zafarana - Trapani

Grapes:

90% of Nero D'Avola, with organically cultivated international varieties.

Yield per hectare:

Approximately 60 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level

Harvest period:

Hand-picked when the phenolic and technological ripeness is achieved, during the first days of September as regards the Cabernet Sauvignon, and during the second half of September as regards the Nero D'Avola, using bins of 200 kg.

Winemaking:

After being pressed and de-stemmed, the grapes are macerated in steel tanks at a controlled temperature (24 °C maximum) thanks to which the noble and elegant polyphenolic extractions are obtained, and the aromatic freshness is preserved and amplified. The aging occurs in tonneaux of 500 liters and lasts for 16-18 months and, one month before being bottled, the obtained cuvées are put together and mixed. The refinement continues inside the bottle for 3 additional months before commercialization.

Alcoholic content: 14% vol.

Number of bottles produced: 6000

ORGANOLEPTIC PROFILE

Intense ruby red colour. On the nose it is clear with captivating notes of cherry and raspberry jam; thanks to a proper refinement inside the bottle, even the tertiary notes of black pepper and chocolate are evident. On the palate, its remarkable structure and persistency are noticeable, while being soft, velvety and fairly acid. Suitable for red meats and seasoned cheeses, preferably spicy and strong. To be served at the temperature of 16 °C.

