



Note Nere Nero D'Avola
DOC Sicilia
Nero d'Avola

Vista
**rosso intenso,
luminoso**

Olfatto
**fiori rossi,
frutta rossa
a bacca piccola,
affascinante speziatura**

Gusto
**palato morbido,
rotondo, equilibrato,
tannini integrati,
buona freschezza**

Abbinamenti gastronomici
**polpettone,
pasta al forno**

Colour
deep red, bright

Bouquet
red flowers,
small red berries,
fascinating spicyness

Flavour
soft to the palate,
round, balanced,
integrated tannins,
good freshness

Wine pairings
Meat loaf

**Note
Nere**
Nero D'Avola
scheda tecnica

technical chart

Variety
100% Nero d'Avola

First year of production
2007

Number of bottles produced
10.000

Production area
Noto (Syracuse)

Altitude
50 metres above sea-level

Soil
calcareous, fine textured

Yield per hectare
10.000 kg,
2 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine-training system
espalier, spurred cordon

Harvest date
3rd week in September

Vinification
separation of grapes
and subsequent
maceration whit skins
for 8-10 days

Fermentation temperature
in steel vats at 26°C

Ageing
80% in steel vats for 12 months
20% in barrels for 12 months
in bottles for 3 months

Bottling date
October

Alcohol content
13%

Total acidity
5.7 g/l

Ph
3.40

Storage
The bottles must be kept
in a horizontal position
at a temperature of 14-16°C.
Ageing can be continued for 3-5
years after harvest
time in a suitable environment

Varietà
100% Nero d'Avola
Prima annata di produzione
2007

Numero di
bottiglie prodotte
10.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
**calcareo,
con tessitura fine**

Resa per ettaro
100 q.li. - 2 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
controspalliera cordone speronato

Epoca di vendemmia
III decade di settembre

Vinificazione
**diraspatura e successiva macerazione
con le bucce per 8-10 giorni**

Temperatura di fermentazione
26°C

Affinamento
**80% in silos d'acciaio per 12 mesi
20% in tonneau per 12 mesi
in bottiglia per 3 mesi**

Epoca di imbottigliamento
Ottobre

Gradazione alcolica
13 % vol.

Acidità totale
5,7 g/l

Ph
3,40

Conservazione
**le bottiglie vanno conservate
in posizione orizzontale a
temperatura 14-16 °C.
L'affinamento può essere
protratto per 3-5 anni dalla
vendemmia in ambiente idoneo**