



Patrono
DOC Noto
Nero d'Avola

Vista
rosso intenso

Colour
deep red

Bouquet
faded flowers, small red berries,
dried bitter orange peel,
leather, very slight hint
at a taste recalling
blood or salting

Flavour
meaty and
exceptionally tasty,
velvety tannins, long final note

Wine pairings
mature cheese,
elaborate pasta dishes,
lamb stew

Olfatto
**fiori appassiti,
frutti rossi a bacca piccola,
scorza d'arancia amara
disidratata, cuoio, sensazioni
ematiche e di salagione, marino**

Gusto
**carnoso e straordinariamente sapido,
tannino vellutato,
finale lungo**

Abbinamenti gastronomici
**formaggi stagionati,
primi piatti importanti,
agnello in umido**



Patrono
scheda tecnica

technical chart

Variety
100% Nero d'Avola

First year of production
2008

Number of bottles produced
7.000

Location of production
Noto (Syracuse)

Altitude
50 meters over sea level

Soil
calcareous, fine texture

Yield per hectare
8.000 kg, 1.7 kg per vine

Planting density
4,800 vines per hectare

Vine training system
espalier, spurred cordon

Harvest date
IV week of September

Vinification
separation of grapes from
small bunches, maceration
with skins for 8 days

Fermentation temperature
26°C

Ageing
in steel vats for 8 months
in tonneaux for 10 months
and in bottles for 6 months

Bottling date
October

Alcohol content
13.50%

Total acidity
5.70 g/l

Ph
3.30

Storage
bottles should be placed
in a horizontal
position at a temperature
between 14-16°C
ageing can be protracted for
7-8 years after harvest
date in a suitable environment

Varietà
100% Nero d'Avola

Prima annata di produzione
2008

Numero di
bottiglie prodotte
7.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
**calcareo con
tessitura fine**

Resa per ettaro
80 q.li - 1,7 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 giorni**

Temperatura di fermentazione
26 °C

Affinamento
**in acciaio per 8 mesi
in tonneau per 10 mesi
in bottiglia per 6 mesi**

Epoca di imbottigliamento
ottobre

Gradazione alcolica
13,50 % vol.

Acidità totale
5,70 g/l

Ph
3,30

Conservazione
**Bottiglie da conservare in posizione
orizzontale a temperatura tra 14-16 °C.
L'affinamento può essere protratto fino
a 7-8 anni dalla vendemmia in ambiente idoneo**