



ENOTECA CULTIVAR - Offerta vino biologico nero d'Avola terre siciliane

€ 10.50

Mappa

□



ENOTECA CULTIVAR commercializza i prodotti dell'azienda vitivinicola Di

Legami, azienda del trapanese impegnata, da tre generazioni, nella coltivazione e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni, su tutti Grillo, Inzolia, Nero D'Avola e Perricone, con una particolare attenzione anche agli alloctoni come Chardonnay e Syrah. Oggi la famiglia Di Legami rappresenta una realtà vitivinicola biologica certificata, consapevole delle forti radici storiche legate al territorio, ma proiettata verso il futuro sostenibile, con l'obiettivo di creare prodotti di alta qualità potenziando l'equilibrio o entomologico in vigna, microbiologico e biochimico del suolo, favorendo dunque la biodiversità ed esaltando le caratteristiche del territorio.

Descrizione

ENOTECA CULTIVAR - vino biologico IGT Terre Siciliane Nero D'Avola Di Legami in offerta online! Classificazione: Vino rosso IGT Terre Siciliane Nero D'Avola Luogo di produzione: Contrada Zafaràna - 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 tonneau da 500 litri per 16-18 mesi e un mese prima dell'imbottigliamento avviene l'assemblaggio delle cuvè 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. Acquistalo adesso sul nostro shop online! Per qualsiasi informazione, contattaci al 339 2513212

Contatti

ENOTECA CULTIVAR

Tel. 3392513212

<http://www.cultivar.bio/>

Via Caronda, 327/C, Catania, 95128

Nessun orario indicato

www.sihappy.it

