LARGASIA

QUIGNONES
CASA VINICOLA

LINEA LARGASIA
NERO D'AVOLA

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta-Terre Siciliane
Varietà: Nero D'Avola 100%
Zona di produzione: contrada Sant'Oliva-Licata-Agrigento-Italy
Altitudine: 150 s.l.m.
Esposizione delle vigne: sud ovest.
Clima: inverni miti, primavere ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.
Età media dei vigneti: 12 anni.
Resa: 75 quintali di uve per ettaro
Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato
Densità di impianto: 4000 piante per ettaro
Vinificazione: fermentazione su bucce (8 giorni) a temperatura controllata (T° max 22° C); fermentazione malolattica in acciaio. Il vino matura in acciaio fino alla data di imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di circa 8 mesi prima della commercializzazione.
Alcol: 13.5 % by vol.
Tipo di suolo: calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.
Vendemmia: manuale, mattutina, a perfetta maturazione, tra metà agosto e metà settembre, secondo le varietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso e avvolgente, con sentori di prugna e tabacco.
Sapore: tipicamente tannico, con retrogusto di marasca matura e note speziate.
Temperatura di servizio: 18°
Abbinamenti gastronomici: carni rosse e formaggi di media e/o elevata stagionatura. Vivamente consigliato con il baccalà.

cl. 75