



## MONTE DELLE ROSE NERO D'AVOLA

Ala fine del 18° secolo viene scoperto da un bibliotecario fiorentino di nome Domenico Sistini, che studiando i vigneti del Siracusano, annota che tale vitigno produce un'ottima qualità di vino. A fine '800 la Francia diventa la migliore acquirente di vino prodotto da Nero d'Avola e lo utilizza in un blend particolare con i vini della Gironda e della Borgogna. Attualmente occupa il primo posto tra i vitigni a bacca nera impiantati in Sicilia, si concentra maggiormente nelle provincie di Trapani, Agrigento, Caltanissetta, Ragusa dove trova le condizioni pedoclimatiche ottimali per esprimere tutte le sue potenzialità.





## MONTE DELLE ROSE

### NERO D'AVOLA

Denominazione:

**Indicazione Geografica Tipica.**

Vitigno:

**Nero d'Avola o calabrese (nome originario "Calarvisi" che significa Uva dalla terra d'Avola)**

Zona di Produzione:

**Sicilia Occidentale.**

Anno Impianto:

**1993**

Quota Altimetrica:

**150 metri s.l.m.**

Tipologia del Terreno:

**Argilloso-calcareo.**

Resa per Pianta:

**2,5 Kg circa.**

Sistema di allevamento:

**Controspalliera.**

Sistema di Potatura:

**Cordone speronato.**

Lotta Antiparassitaria:

**Integrata.**

Vendemmia:

**Prima decade di Settembre.**

Modalità di raccolta:

**A mano, con accurata selezione dei grappoli.**

Vinificazione:

**Pigiatura, diraspatura, macerazione di 8-12 giorni coincidente con la fermentazione alcolica a temperatura di 25° C per i primi 6 giorni, a 28° C per il tempo rimanente.**

Fermentazione:

**In vasche di acciaio inox da 500 hl, termocondizionate.**

Affinamento:

**In contenitori in acciaio inox, in botti da cento ettolitri, in barriques e in bottiglia a temperatura controllata per sei mesi.**

Tenore Alcolico:

**13,5% Vol.**

Temperatura di Servizio:

**18/20° C.**

Colore:

**Rosso Rubino.**

Profumo:

**Ottimo corredo aromatico, costituito da intense sensazioni di fruttato, floreale spaziato con evoluzioni talvolta vicine alla prugna matura, con sentori di cioccolato e menta.**

Sapore:

**Il corposo tenore di estratti e la buona acidità fissa lo rendono equilibrato e molto gradevole..**

Abbinamenti:

**Ottimo con piatti a base di carne, arrostiti e selvaggina in genere.**