

# Ciuri Nero

**DOC SICILIA**  
**100% NERO D'AVOLA**

Uve dalla straordinaria personalità e tradizione, come il Nero D'avola a bacca nera potente ed elegante si completa per ottenere un vino dal colore rosso rubino con sfumatura tendente al viola.



CAMPOREALE, PALERMO, ITALIA

– **Colore** rosso rubino con riflessi violacei.

– **Olfatto** esalta le note varietali di pepe nero e di frutti rossi, come fragola e ciliegia.

– **Palato** presenta buona tannicità e sapidità.

## VINIFICAZIONE

In rosso con parziale macerazione a freddo delle uve alla quale si fa seguire un periodo di fermentazione e macerazione sulle bucce di 10-12 giorni.

## AFFINAMENTO

In vasca di acciaio per 4 mesi, per sei mesi in tonneau. Breve affinamento in bottiglia.

## Sistema di allevamento

controspalliera allevata a guyot.

**Suolo** argilloso-sabbioso con reazione alcalina.

**Piante** 4800/ha

**Resa** 80 q.li/ha



ROSSO



BIO



14%Vol



s.l.m.

450m

