

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

