

ITALY - SICILIA

A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

● NERO D'AVOLA PASSITO "PASSONERO"

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbie subappenniniche rosse di natura calcarea.

Vitigno: Nero d'Avola

Estensione del vigneto: 0.5 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ettaro: 35.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Appassimento sui graticci di canna per 12 giorni. Pigiatura, macerazione e fermentazione spontanea in mastello aperto per 7 giorni, svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in tonneaux usate per 16 mesi e poi bottiglia per altri 6 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 45.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce, dal naso fruttato, speziato, con una entrata in bocca dolce che si distende con note cioccolatose e dal finale leggermente tannico e distillato.

ABBINAMENTI

Petto d'anatra scottato con salsa di ciliegie, dessert a base di cioccolato.