

NERO OSSIDIANA



VISTA

Rosso violaceo carico



OLFATTO

Note di ciliegia e spezie si fondono con l'intrigante lato salmastro del corinto nero per una complessità olfattiva avvolgente.



GUSTO

Grande sostanza di buccia che avvolge e stupisce, tannino elegante e fine, fresca acidità. Notevole eleganza di beva data dalla persistenza minerale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con carni bianche e rosse e secondi piatti di pesce elaborati.



QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

9000

GRADO ALCOLICO

13%

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura delle uve intere e diraspate.

Vinificazione in rosso, senza controllo della temperatura, con lunga macerazione del vino con le bucce e parte dei grappoli interi non diraspate.

Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio.

Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per rendere naturalmente limpido il vino prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 8/10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C