



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

D.O.C. Vittoria Nero D'Avola

DESCRIZIONE

vino rosso biologico caldo solare adatto ai piatti di carne ottenuto da uve Nero d'Avola.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

290 metri s.l.m.

CLIMA

temperato, con inverni miti ed estati secche.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, di natura calcarea e silicea

RICONOSCIMENTO

D.O.C. Vittoria Nero d'Avola.

UVE

Nero d'Avola in purezza.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

contropalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

RESA PER ETTARO 6500 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA primi di ottobre.

MATURAZIONE 9 mesi acciaio.

AFFINAMENTO almeno 6 mesi in bottiglia.

TENORE ALCOLICO 14,0%.

ESAME VISIVO

limpido, rosso rubino intenso, abbastanza consistente.

ESAME OLFATTIVO

abbastanza intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato (piccoli frutti rossi e melograno), fragrante, minerale (grafite), speziato.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, tannico, sapido, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.

OSSERVAZIONI

pieno e vellutato, caldo, notevole pulizia di bocca.

ABBINAMENTI

aperitivi, formaggi stagionati e Ragusano DOP, salumi, Maialino dei Nebrodi, carne rossa, agnello, selvaggina.

Servire a 16-18 °C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net