



ACINI DI NERO BIOLOGICO

Classificazione: Vino biologico DOC SICILIA;

Uvaggio: Nero d'Avola 100%;

Area di Produzione: Sicilia occidentale;

Altitudine: 400 m s.l.m;

Orografia: Collinare;

Terreno: Prettamente limoso.

VIGNETO

Allevamento: Controspalliera;

Densità del vigneto: 4000 piante per ettaro;

Resa per ettaro: 75 ql;

Raccolta: Manuale, seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce per 8 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura si attende la fermentazione malolattica spontanea per procedere all'affinamento in serbatoi in acciaio inox. Nessuna aggiunta solforosa.

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso rubino scarico. Al naso apre con sentori di fragola, ciliegia rossa, piccoli frutti rossi e ribes. In bocca è fresco e avvolgente, con un tannino vellutato che accompagna il sorso in una complessiva armonia.



Vino Biologico

POSSENTE SOC.COOP.
AGRICOLA

Via San Leonardo 91011
Alcamo (TP)
Tel: +39 0924 502706

Cantina:
Contrada Pergole,
91020 Salaparuta (TP)
37.736037 12.972085

E-mail:
info@possente.it

www.possente.it