



CENTONZE

NERO D'AVOLA



DENOMINAZIONE

SICILIA
Denominazione di Origine Protetta

VARIETÀ

Nero d'Avola 100%

DATI TECNICI

Primo anno di produzione
2005

Numero di bottiglie prodotte
30.000

Zona di produzione
Sicilia Occidentale

Resa per Ha (Kg/Ha)
1000

Densità d'impianto (Ceppi/Ha)
4.000

Sistema d'allevamento
Controspalliera, guyot e cordone speronato

Natura del suolo
Medio impasto sabbioso argilloso e calcareo

Periodo della Vendemmia
Fine Settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con le bucce 6/8 giorni (a 23/25° C.)
in acciaio inox.

PARERE DELL'AUTORE

La netta pulizia e fragranza aromatica, la freschezza e sapidità di gusto, la grande piacevolezza e bevibili, sono frutto dell'espressione varietale e territoriale sapientemente interpretata dall'autore.