

# EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.  
Eughenès Nero D'avola è carattere e corposità.*

## Nero D'Avola 2022

**Territorio di produzione:** Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

**Denominazione:** DOC Sicilia

**Varietà:** Nero D'Avola

**Suolo e clima:** altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**Annata:** l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

**Vinificazione ed affinamento:** fermentazione in silos di acciaio con macerazione sulle bucce a 20-25°C. Maturazione in vasche di cemento per almeno 6 mesi, con successivo passaggio in tonneau.

Affina in bottiglia per un paio di mesi.

**Profilo organolettico:** Eughenès Nero D'Avola ha un colore rosso intenso.

Al naso si presentano note fruttate di more e prugne mature con sentori di speziati di pepe nero. Al palato è avvolgente, corposo con dei tannini ben definiti.

**Food pairing:** un rosso da gustare insieme a cene di carni importanti come brasati di manzo, ma anche con risotti intensi e speziati.

Ottimo a 18°C.

### Dati analitici

ph 3.40

acidità 5.50

alcol 13.50%

residuo zuccherino 5g/l



95 Punti

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

