

SENSALE

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

Sensale Nero D'Avola 2022

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

Denominazione: IGP Terre Siciliane

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 del mosto silos di acciaio a 20-25°C; il vino matura in tonneau per almeno tre mesi; l'affinamento prosegue in bottiglia per circa 3 mesi.

Profilo organolettico: Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta note di frutti rossi di fragole e lamponi, con sentori floreali di violetta. Al palato è pieno, con dei tannini definiti e un finale persistente.

Food pairing: Ottimo da gustare con primi piatti di ragù e pasta al forno, con grigliate di carne, e con formaggi stagionati.

Servire a 17-18 °C.

Dati analitici

ph 3.40

acidità 3.40

alcol 13%

residuo zuccherino 5g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

