



Nero d'Avola

Dai vigneti esposti a sud della tenuta di Gelso Grande, tra il monte Erice e le isole Egadi nasce il Nero d'Avola Branciforti dei Bordonaro. Perfetto archetipo di sicilianità, matura lentamente in piena fascia solare per rivelarsi di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Raccolto nella terza decade di settembre si connota con sentori decisi di frutti rossi maturi, di prugna e macchia mediterranea con delicate note balsamiche. Privilegia abbinamenti decisi con piatti a base di carni rosse, di arrosti speziati e formaggi stagionati.



Classificazione: IGT Terre Siciliane

Vitigno: Nero d'Avola

Zona di produzione: agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud (300 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Piante per ettaro: n° 4.200

Resa per ettaro: 8.000 kg

Vendemmia: raccolta manuale. III decade di settembre

Temperatura di fermentazione: 26°

Periodo di fermentazione: 10 giorni

Vinificazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocostrate

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: 2 mesi in barrique di rovere americano

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Grado alcolico: 13,5 % vol.

PH: 3,31 (val. medio)

Acidità totale: 6,10 g/l (val. medio)

I° vendemmia prodotta: 2003

Produzione annata: 220.000 bottiglie

Formati: bottiglia da 75 cl.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Calice consigliato: di medie dimensioni, appena panciuto