

Tenute del Marchese

NERO D'AVOLA DOP

Dal colore rosso con riflessi violacei, al naso presenta note di fragola e ciliegia matura, al gusto fruttato, speziato e persistente. Ideale in abbinamento con carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 16-18° C

Red color with violet reflections, the nose has notes of strawberry and ripe cherry, with a fruity, spicy and persistent taste. Ideal in combination with red meats and cheeses. Serving temperature 16-18° C

Denominazione: Sicilia DOP

Appellation: Sicilia DOP Protected designation of origin

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Grape Variety: 100% Nero d'Avola

Zona di produzione: Marsala

Production area: Marsala

Superficie vitata in Ha: 25

Vineyard area: 25 Ha

Altitudine: 200 metri

Altitude: 200 mt

Tipo terreno: calcareo

Soil type: calcareous

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: 15 years

Densità d'impianto: 4000 piante

Vines per hectare: 4000 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 100 circa

Ql.Grapes/Ha: about 100

Resa vino per Ql.Uve: 75% circa

Yield per hectar: about 75%

Periodo Vendemmia: Settembre

Harvest period: September

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 30

Days of fermentation: 30

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Fermentation Temperature: 20-22°C

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento in barrique: 8 mesi

Aging in barriques: 8 months

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottle refinement: 2 months

