

RE FEDERICO

Il vino: presentazione

Il Nero d'Avola di Siracusa. Proveniente da un vigneto straordinario che sorge su una striscia di suolo vulcanico, questo anomalo Nero D'Avola è dotato di una personalità forte, poliedrica e affascinante che si fa via via più seducente con il passare del tempo. Il Re Federico è un Nero d'Avola d'Oriente in cui gli spigoli tipici della varietà cedono il passo all'agilità e al carattere tipici del suolo, un vino brioso e allo stesso tempo austero, difficile da dimenticare.

Scheda tecnica

Nome vino: Re Federico
Denominazione: Siracusa
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Comune di Siracusa
Superficie vigneto: 2 ettari
Uvaggio: 100% nero d'avola
Tipo di terreno: Vulcanico
Esposizione: I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto: 1995
Resa per ettaro: Q.li 80
Prima annata: 2000
Cru: Senie
Vendemmia: 2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento: Diraspatura, pressatura, macerazione sulle bucce per 3 settimane, 30% in barrique di secondo passaggio per un anno
Numero medio di bottiglie/anno: 5.000



Degustazione

Grado alcolico: 13.5
Colore: Rubino intenso
Profumo: Confettura di more, gelsi neri, ciliegia sotto spirito, pepe di Sichuan
Sapore: Un ingresso in punta di piedi, un tannino vibrante ma non invadente, elegante e atipico, bella persistenza
Abbinamenti: Cernia alla matalotta, cipollata di tonno, carni, selvaggina, agnello, nero di seppia, crostino di pomodoro capuliatto
Temperatura di servizio (gradi °C): 14-16

