

VIGNAZZA DELLE MONACHE

Il vino: presentazione

Se è vero che i rosati si bevono anche per il loro colore, questo Nero d'Avola è un tributo sinestetico al vitigno da cui proviene. Dal colore intenso che cede ora alle lusinghe dell'aranciato, ora all'adulazione del ramato, il Vignazza delle Monache si presenta di un rosa assertivo, deciso e fedele a se stesso. In questa bottiglia il nero d'avola si rende riconoscibile e amabile grazie alla breve macerazione sulle bucce che trattiene gli estremi, lasciando diffondere nel liquido solo l'essenza dell'uva e del suo territorio d'elezione.

Scheda tecnica

Nome vino: Vignazza delle Monache
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: 2000
Resa per ettaro: Q.li 80
Prima annata: 2010
Cru: Senie
Vendemmia: 3° decade di agosto
*Vinificazione e
invecchiamento:* Diraspatura, pressatura,
criomacerazione sulle bucce per
5 ore, no enzimi estrattivi
*Numero medio di
bottiglie/anno:* 4.000



Degustazione

Grado alcolico: 13
Colore: Ramato
Profumo: Erbe officinali, gerani, garofani
Sapore: Ottima acidità, con un ingresso
equilibrato e una lunga
persistenza
Abbinamenti: Aperitivo, pizza
*Temperatura
di servizio
(gradi °C):* 8-10

