

NEBACCO

NERO D'AVOLA

Il "Nebacco" di Caruso & Minini è un vino che non ha bisogno di presentazioni. Espressione identitaria ed autentica di terreni vocati al Nero d'Avola, vitigno autoctono di grande pregio, principe della tradizione enologica siciliana. Dedizione e cura nella sua produzione, a partire dalla selezione delle uve, raccolte a mano a settembre. Si continua con la macerazione, la fermentazione del diraspato, seguita da quella maiolattica; Il prodotto ottenuto affina in parte in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche di acciaio. Un grande rosso, elegante e armonico, capace di soddisfare i palati più esigenti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Bouquet aromatico elegante e fruttato, con scoppiettanti sentori di buccia d'arancia e spezie orientali.

GUSTO: Al palato è morbido, avvolgente, il tannino è piacevole, con note speziate, e un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con carni rosse (selvaggina) ma anche salumi e formaggi maturi.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Nebacco racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 60.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



NEBACCO

NERO D'AVOLA

The "Nebacco" is a wine that does not require any introduction. This red wine comes from the Sicilian native vine grapes of Nero d'Avola, The prince of Sicilian viticulture and winemaking. Absolute dedication is at the base of Nebacco production just starting from the hand harvesting in the last part of September. Maceration, fermentation and Malolactic fermentation in steel tanks are carried out with attention. The wine ages 30% in 225 lt barrique for 4 months and 70% in steel tanks for 8 months. A harmonious and elegant wine able to satisfy the most demanding palates.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Intense ruby red color

AROMA: Elegant aromatic and fruity bouquet with orange zest notes and oriental spices hints

PALATE: Soft and enveloping red wine, pleasant tannins with spicy notes and long finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: red meats (game) but also cured meats and mature cheese.

SUITABLE GLASS: Bordeaux glass

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 60.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Nero d'Avola

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Careful grape selection. Maceration and fermentation for 15-20 days in steel tanks at controlled temperature 25°C. Malolactic fermentation in steel tanks.

MATURATION: 30% in 225 lt barrique for 4 months, 70% in steel tanks for 8 months

COLLECTIONS
THE ECLECTICS

