

# 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.

