

VUALÀ

NERO D'AVOLA

Un vino rosso granato dai bordi violacei che, al palato, esprime con brio i suoi tannini morbidi e una buona acidità, rivelando un corpo vivace, in perfetto equilibrio con il 'naso'. In etichetta, l'immagine dei fiori della Sulla che apportano azoto al terreno, nutrendo la vigna. Il Vualà di Caruso & Minini è il risultato di un'attenta selezione di uve Nero d'Avola raccolte a mano; viene affinato per il 50% in barrique da 225 litri e l'altra metà in acciaio inox, in entrambi i casi per due mesi. Seguono altri due mesi di affinamento in bottiglia necessari a meglio definirne il profilo e i sentori aromatici. Un rosso intrigante che, nella sua 'intonazione' fruttata, esprime rotondità e una lunghezza davvero armoniosa.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso granato, dai bordi violacei

PROFUMO: Al naso fresco, vivace, con note di frutta speziata dove la protagonista indiscussa è la ciliegia.

GUSTO: In bocca ritornano gli aromi riscontrati al naso. Si percepisce una vena acida davvero interessante ma soprattutto l'equilibrio e la morbidezza del tannino e, infine, una lunghezza armoniosa e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale compagno di carni arrosto, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Vualà, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 35.000

FORMATI: 75 cl

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

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Aree marsalesi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

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. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 50% in barrique da 225 lt per 2 mesi, il restante 50% in acciaio inox.

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni

