

Kalatali

NERO D'AVOLA | Sicilia | Denominazione di Origine Controllata
Singolo vigneto 2 ettari, in contrada Garcia, comune di Monreale, in
collina esposta a est sud-est a 350 m s.l.m.
Terreni franco-argillosi, calcarei, ricchi in scheletro.

Enologo: Salvatore Zichichi

ANDAMENTO CLIMATICO ANNATA 2021

L'andamento climatico 2021 è stato caratterizzato da un periodo invernale molto piovoso che ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, che hanno garantito un'ottima attività vegetativa e compensato l'assenza di precipitazioni primaverili. Le temperature primaverili sono state in linea con la media stagionale. L'estate è stata calda con qualche picco termico favorendo una buona attività vegetativa ed una perfetta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia manuale e rapido trasporto delle uve in cantina. La vinificazione è stata effettuata con una criomacerazione di 24 ore a 10 gradi centigradi al fine di estrarre la componente fruttata delle uve. Ha fatto seguito l'innalzamento della temperatura fino a 23 gradi per l'avvio della fermentazione alcolica. La macerazione ha avuto una durata di 12 giorni fino al raggiungimento di una concentrazione zuccherina prossima ai 20 g/lt. Segue la svinatura. Successivamente è avvenuta la fermentazione malolattica spontaneamente. Il vino rimane ad affinare in acciaio per un periodo di 7 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso un'esplosione di frutti rossi, ciliegia, mora, ribes, mirtilli; sul finale note di tabacco e pepe nero. In bocca il fruttato è intenso, delicato e persistente; il tannino morbido e cremoso incita una beva facile e gradevole.

Abbinamenti: la struttura snella consente un perfetto abbinamento con salumi, formaggi e pesce azzurro.

Gradazione alcolica - 13% vol.
Temperatura di servizio 15-18°C

