



## CA' DI PONTI NERO D'AVOLA

Origen: Italia

Zona: Sicilia

Varietal: Nero d'avola

Alcohol:13,5%Añada: 2013

Enólogo: Claudio Manera y Lella Burdese



Las uvas proceden de 3 viñedos situados en zonas diferentes de la isla, dos del sudoeste y la tercera de un maduro viñedo de bajo rendimiento en el este de Sicilia, el corazón del Nero d'Avola.

Elaboración: Las uvas provienen de viñedos en las colinas del sur de Sicilia, con una altitud de 450 m se plantan en espaldera con la técnica del cordón podado. Las uvas son recolectadas a mano a principios de septiembre.

Tras doce horas de maceración en frío tras ser cuidadosamente prensadas, el mosto se deja reposar antes de introducirlo en los tanques de acero inoxidable para su fermentación durante 15 o 20 días a una temperatura controlada de 16-18º.

Notas de Cata: con un atractivo carácter a bayas oscuras y a grosella negra y un toque de especias que le otorga un agarre con estructura, equilibrado con una fresca acidez y un atractivo y jugoso final.

Perfecto con: con ensaladas de pollo, calamares o otros platos de pescado

