



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



Le Bacche Nere

Nero d'Avola Vittoria DOC BIO

Il sapore della Sicilia più vera

Il Nero d'Avola è il re dei vini rossi siciliani che nella zona di Vittoria assume le caratteristiche uniche della DOP legate alla natura dei terreni sciolti e calcarei. Considerato in passato un vino da taglio, data la sua elevata gradazione alcolica, negli anni si è ritagliato uno spazio tutto suo nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale grazie alla sua versatilità, alle sue doti di eleganza e carattere unico. Nella nostra zona di produzione spesso è vinificato in coppia con il Frappato per dare origine all'unica DOCG della Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria, ma qui ve lo presentiamo vinificato in purezza per poterne apprezzare maggiormente le sue qualità di vino di ottimo corpo impreziosito dall'eleganza tipica del terroir della DOC Vittoria.

Le Bacche Nere

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

Le Bacche Nere

Denominazione: Nero d'Avola Vittoria DOC BIO

Vitigni: 100% Nero avola

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest - Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub-alcalino

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In rosso

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 25/28°C

Durata della fermentazione: 8/15 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta naturalmente

Affinamento: 12 mesi in tini di acciaio, 6 mesi in bottiglia

Note degustative: Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino lucente. Al naso un bouquet intenso e persistente ricorda i sentori di frutti a bacca rossa tra cui spiccano la fragola, l'amarena e la ciliegia, misti a note speziate. In bocca è elegante, equilibrato, con tannini vellutati e una buona persistenza finale.

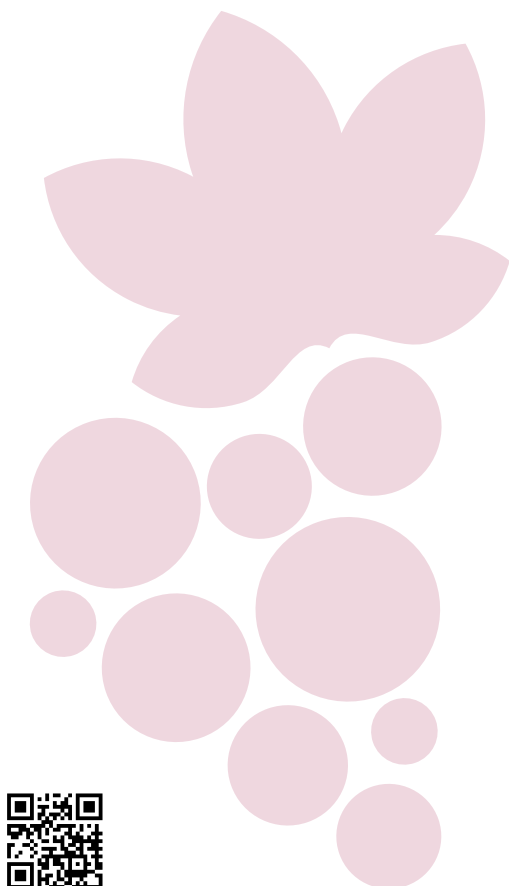
Grado alcolico: 13,00/13,50% Vol

Acidità totale: 5,00/6,50 g/l

Zuccheri residui: 3,8 g/l

Estratto secco netto: 28,9 g/l

pH: 3,74



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

