NEROSANLORE'

Sicilia IGT Rosso

Regione:
Sicilia

Uve:
Nero d'Avola 100%

Altitudine:
10 metri s.l.m.

Vigneto:
Nerosanlorè è prodotto con uve Nero d'Avola in purezza provenienti dall'omonima **Vigna San Lorenzo nell'Elorino / Val di Noto**, nei dintorni del villaggio di **Pachino**. Le viti, di età superiore ai 40 anni, giacciono in prossimità della costa sud-orientale della Sicilia (è il vigneto più influenzato dalla marittimità). Il suolo è totalmente sciolto, sabbioso, dalla tonalità bruno scura, segno di una ricca dotazione di minerali ferrosi. La densità è di 7.000 piante ad ettaro da cui si ricavano circa 40 quintali di raccolto.

Colore:
Porpora intenso, con sfumature blu a centro bicchiere. Profondo e saturato anche all'unghia.

Profilo:
La vigna San Lorenzo è, tra quelle di proprietà nell'Elorino, quella più influenzata dalla marittimità, essendo posizionata a poche centinaia di metri dal porto di Marzamemi, punta sud-est dell'isola. I suoli sabbiosi combinati al microclima marittimo generano un Nero d'Avola dai sentori salmastri di cappero e iodio, assieme ad un frutto nero di mora soffice e profondo. Il terreno sabbioso conferisce al finale di bocca una tannicità fine e minuta, una vera e propria polvere di tannini maturi in cui ritornano le sensazioni fruttate e marine avvertite al naso.

Vinificazione:
Le uve sono raccolte a fine settembre e vinificate in rosso dopo prolungata macerazione sulle bucce, a temperatura controllata. Il vino matura per 24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese.

AZIENDA GULFI SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.
Cantina e deposito: C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728
Sede legale e deposito: Via Cesare Battisti, 78 - 20862 Arcore (MB) Tel. +39.039.61341 C.F. e P.IVA: 08985340960
Cap. Soc. 50.000 i.v. iscrizione CCIAA Monza e Brianza n. 08985340960 REA 1900479