

ONIRU

Vittoria Nero d'Avola

Indicazione Geografica Tipica

Vitigni **100% Nero d'Avola**

Ubicazione dei vini e della cantina **Agro di Vittoria (Ragusa) - Azienda Agricola FEBO in Contrada Dirillo Perciata**
Altimetria dei vigneti **120 metri sul livello del mare**
Composizione del terreno **Sabbie rosse sciolte.**

Sistema d'allevamento **Spalliera a cordone speronato, con un'intensità di circa 5000 piante per ettaro.**

Resa per ettaro **90-100 quintali**
Vendemmia **Raccolta manuale tra la metà di Settembre e i primi giorni di Ottobre.**

Vinificazione **Diraspigiatura seguita da lunga permanenza sulle bucce, dopo svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in acciaio inox e poi in bottiglia, per almeno sei mesi.**

Temperatura di fermentazione **25° C**
Grado alcolico **13,0 % vol**

Note di degustazione **Il vino ha un color rubino con riflessi violacei, all'olfatto ha un profumo fruttato di sottobosco, con sentori di ciliegia, note di viola, di liquirizia e di chiodi di garofano. In bocca è morbido e vellutato con una buona persistenza aromatica nel retrogusto, sentori di frutta rossa matura e tannini.**

Bicchiere suggerito **Calici ballon**
Temperatura di servizio **18° C**

Abbinamenti **Piatti di pesce elaborati ed dal gusto intenso, piatti a base di funghi di bosco, arrostiti e carni grasse.**