



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

SCHIETTO NERO D'AVOLA 2013

Prima raccolta il 29 Agosto, diradamento del 15 Luglio.

Annata come dovrebbe essere. Pied de cuve. Seconda raccolta il 31 Agosto.

Fermentazione in cemento. Malolattica. Affinamento in acciaio e in legno grande. Alcool 14.07%, acidità 6.39, ph 3.40.

Colore elegante come dovrebbe essere un Nero d'Avola.

Profumo di ginepro e



di garofano rosso. Gusto di cioccolato fondente al curry, sensazione di mirtillo fresco e che chiama un altro bicchiere.

Vino molto elegante, che ricorda un Pinot Nero.

La vigna ben evidente in etichetta.

La temperatura di servizio consigliata è di 16-18 gradi.

Da bere per i prossimi 15 anni per apprezzarne la freschezza.