



GAZZEROTTA NERO D'AVOLA

ROSSO IGT

Gazzerotta, dal nome delle eleganti gazze bianche e nere che sorvolano i campi brulli in autunno. Da uve nero d'avola nasce un rosso morbido e strutturato.

UVE

Nero d'Avola in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affina almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con riflessi granata.

Profumo: aromi complessi e persistenti di frutti rossi, prugna, marasca e violetta.

Gusto: morbido e strutturato, con gradevoli note di frutti rossi e prugna secca e lievi cenni di rosmarino.

ABBINAMENTI

Da abbinare a primi piatti a base di sughi di carne e funghi e a secondi piatti a base di selvaggina e carne di maiale. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

50 cl / 75 cl / 1,5 lt / 3 lt