MARINO
VINI

"E'anu'il

E'anu'il
Nero d'Avola

2014
88 punti
Luca Maroni

VITIGNO: 100 % Nero d'Avola

DENOMINAZIONE: TERRE SICILIANE I.G.T.

UBICAZIONE: Camporeale a circa 350 mt s.l.m .

SUOLO: Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, limo argillo-sabbiosi, con buon contenuto di sostanza organica.

RESA PER ETTARO: 80 quintali

ETA' DELLE VITI: 10 anni

VINIFICAZIONE: Vinificazione in vasche di acciaio, macerazione delle bucce per circa 15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato, matura in botti di rovere francese per almeno 12 mesi. Segue affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: Al naso intenso, speziato, con note di caffè e spiccati profumi di frutti di bosco, ribes e amarena. Pieno al gusto, inonda il palato con struttura carezzevole e suadente, relegando il tannino a coronamento dell'equilibrio.

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette durante la prima decade di Settembre.

GRADAZIONE: 13,5 % Vol

ABBINAMENTI: Perfetto con carni arrosto, salumi, formaggi e piatti molto ricchi. Servire a 16°- 18°C.

AZIENDA AGRICOLA
PISCIOTTA VINCENZA

Via Alfieri, 51
CAMPOREALE (PA)
Tel. 0924 36755
Cell. 339 4980919 - 388 6537642
e-mail: vinimarinocamporeale@gmail.com

www.marinovini.com

Vini Marino