

la Favola

Vino rosso **DOC Eloro Pachino** ottenuto da vitigno **100% Nero d'Avola**.

Intensa complessità olfattiva di spezie dolci, amarena e arance amare. Armonioso e pieno in bocca con tannini morbidi e un finale lungo e persistente di bergamotto e peonia. Elegante e fascinosamente equilibrato, espressione sincera del nostro territorio.



SCHEMA TECNICA

la Favola



Anno di produzione: 2020
Tipologia: DOC Eloro Pachino
Categoria: Rosso
Vitigno: 100% Nero D'Avola
Colore: Rosso amarena con riflessi violacei



Vinificazione: Fermentazione con lieviti autoctoni previa preparazione di un pied de cuve. Macerazione a temperatura controllata per circa 15 giorni. Affinamento per 16 mesi in anfore di grès da 4 hl che favoriscono la maturazione del Nero d'Avola esaltandone tipicità e territorialità



Tipologia terreno: Calcereo su marne e trubi
Metodo di allevamento: Controspalliera a cordone speronato. Densità circa 4200 viti/ha



Note olfattive e gustative: Vino importante con intensa complessità olfattiva di spezie dolci, amarena, arance amare e peonia. Armonioso e pieno in bocca con tannini morbidi e un finale lungo e persistente. Elegante e fascinosamente equilibrato, espressione vera del Nero d'Avola del nostro territorio



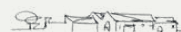
Abbinamenti: Piatti dal sapore robusto e speziato, sughi a base di carne o verdure, formaggi stagionati, carni alla brace, arrostiti, funghi e selvaggina piatti saporiti, carni arrostito o alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati



Epoca vendemmia:
A mano nella seconda decade di Settembre



Temperatura di servizio: 18°C
Gradazione: 13%



TENUTA LA FAVOLA