

Rosso di pietra

Vino **DOC Eloro** ottenuto dal vitigno principe della zona, ovvero il **Nero d'Avola**.

Fresco e fruttato con sentori di ciliegie e prugne. Equilibrato, morbido e pieno in bocca con buona acidità e tannini in evoluzione.



Guida Bi
Certificato di eccellenza
2025



95 /100

SCHEMA TECNICA

Rosso di pietra



Anno di produzione: 2021
Tipologia: DOC Eloro
Categoria: Rosso
Vitigno: 100% Nero D'Avola
Colore: Rosso Brillante



Vinificazione: Fermentazione con lieviti autoctoni previa preparazione di un pied de cuve. Macerazione a temperatura controllata sui 24/26 gradi per circa 8 giorni. Affinamento in vasche di pietra per 10/12 mesi



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



Note olfattive e gustative: Fresco e fruttato con sentori di ciliegie, prugne, pepe nero e note minerali della pietra. Equilibrato, morbido e pieno in bocca con buona acidità e tannini in evoluzione



Abbinamenti: Piatti speziati, formaggi stagionati, carni alla brace, arrostiti, tonno rosso, piatti a base di verdure



Epoca vendemmia:
A mano nella seconda decade di Settembre



Temperatura di servizio: 16°C
Gradazione: 13%



TENUTA LA FAVOLA