

Gilea rosso

Nero d'Avola
IGT terre siciliane

Il vino si presenta con un bel colore rosso intenso, al naso un forte profumo di frutta fresca, in particolare ciliegia rossa, prugna, mirtillo; Al palato risulta intenso, morbido, armonico e persistente.

Va servito a una temperatura di 18-20 gradi C, eccellente per piatti prelibati come cacciagione e con carni rosse.

The wine has an intense red color; on the nose it scents of fresh fruit, in particular cherry, bilberry and prune; on the palate it is full, soft, harmonious and persistent.

The serving temperature is 18-20°C; it is excellent for delicious dishes as games and red meat.

Caratteristiche /Technical sheet

Comune / Production area: Mazara del vallo

Varietà / Grape variety: 100% nero d'avola

Ettari / Hectares: 8 ettari

Altitudine / Altitude: 200 m s.l.m., 200 mt above sea level

Terreno / Soil type: 40% Argilla, 40% Sabbia, 10% Limo
Clay 40%, Sand 40%, Silt 10%

Gradazione alcolica / Alcohol content: 13 % Vol

Ph: 7,5

Porta innesto / Grapevine: 140 RU

Densità ceppi/ha - Number of plants/ hectare: 4000

Anno d'impianto / Planting year: 2004

Primo anno di produzione / First year of production: 2006

Produzione / Yield: 120 quintali per ettaro, tonnes/he

Bottiglie prodotte / Bottles: 96.000

Vinificazione: vinificazione in rosso a temperatura controllata di 20/22 gradi per 12 giorni, svinatura e successiva fermentazione malolattica in serbatoi d'acciaio.

Vinification: red wine making at the temperature of 20-22 °C for 12 days, separation of the wine that has been formed from its lees and grape marc and after malolactic fermentation in steel tank.

Affinamento: barriques di rovere francese per 3 mesi e successivamente in bottiglia per altri 3 mesi.

Ageing: a first period of about 3 months in French durmast barriques and afterwards 3 months in bottle.

