

# NERO D'AVOLA DOC VITTORIA

Denominazione di Origine Controllata  
Controlled Designation of Origin

Terroir Prestige

Vino intenso e ricco massima espressione del territorio, dal carattere deciso, colore rosso rubino, sovrane al naso le note di marasca, ciliegie e prugna, nobile al palato, dai tannini morbidi. Questo vino è unico nel suo genere perché è il frutto di tre tipi e tempi di vendemmia. Una parte di vino proviene dalla vendemmia precedente ed invecchiata in barriques francesi per 12 mesi, questo vino darà rotondità ed avvolgenza. Un'altra parte del vino proviene da uno studiato appassimento in vigna delle uve di nero d'Avola. Durante l'appassimento l'uva si disidrata e concentra gli zuccheri. Questo procedimento gli conferisce al vino dolcezza naturale. La terza componente di vino è data dalla vendemmia corrente. Quindi questo vino giovane conferirà alle parti di vino precedenti Freschezza, Nervo e longevità. Consiglio di abbinamento arrosto ai funghi porcini, salsicce, carni rosse.

Da servire a 14/16 gradi.

*It is a an intense and rich wine which alms for a maximum expression of the territory, ruby red in colour and noble on the palate, it has a strong character and soft tannins, along with a marked fragrance of marasca, plums and cherries. This wine is unique in its kind. Because it is a made with three times of harvest. The first time is the previous harvest kept in barrels' for 12 months, this procedure gives the wine roundness. The second time the grapes are cut and left to dry in the sun. The grape dries and concentrates the sugar. This procedure give the wine sweetness. The third time regards the current harvest. This grape will give the wine freshness, strength and longevity. This wine can be matched with red meat, roast meat with mushrooms, with Italian style appetizers that sliced meats, mature cheese, olives and spicy sausage. But this wine can be served with Tappenyaky, with yakinitu.*

*This wine can be served at a temperature of 14/16 degree.*

**PREMI / AWARDS:** Decanter World Wine Awards 2016  
Commended



**CLASSIFICAZIONE:** Nero d'Avola Vittoria D.O.C.  
**TIPOLOGIA VINO:** Rosso  
**UVAGGIO:** 100% Nero d'Avola  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Caltagirone (CT)  
**TIPOLOGIA IMPIANTO:** Guyot  
**DENSITÀ PER ETTARO:** 4.186 piante  
**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso sulle bucce per 12/14 gg a 24/26 °C in vasche d'acciaio inox  
**AFFINAMENTO:** Parziale affinamento in legno e inox  
**BOTTIGLIA:** 75 cl  
**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** Da bere subito o da affinare sino a 4-5 anni

**CLASSIFICATION:** Nero d'Avola Vittoria D.O.C.  
**WINE VARIETY:** Red  
**GRAPES:** 100% Nero d'Avola  
**PRODUCTION AREA:** Caltagirone (CT)  
**TYPE OF VINEYARD:** Guyot  
**DENSITY FOR HECTARE:** 4.186 plants  
**VINIFICATION:** Traditional in red, with the grape skin for 12/14 days at 24/26 °C in stainless steel tanks  
**REFINING:** In wood and inox  
**BOTTLE:** 75 cl  
**AGEING CAPACITY:** To drink immediately after opening or keep unopened and age for 4/5 years

