



TAMBURELLO

DAGALA Nero D'Avola 2016:

DENOMINAZIONE: I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: C.da Pietragnella Monreale

TERRENO E VIGNETI: I vigneti si estendono per circa 10 ettari, adagiandosi sulle rive del fiume Belice destro. L'ottima esposizione e la composizione del terreno, di natura calcareo-argillosa, contribuiscono alla formazione di un microclima particolare, che associato alla **coltivazione biologica** sono fondamentali per l'esaltazione dei profumi tipici di questo *terroir*. Il vigneto è allevato a controspalliera con potatura a guyot singolo e a cordone speronato. Densità di impianto 4000-5000 piante per ettaro con una resa di 100q/ha.

UVE: Nero d'Avola

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda settimana di settembre in sintonia con i parametri di maturazione.

VINIFICAZIONE: Delestages e fermentazione termocontrollata a 25°

AFFINAMENTO: In acciaio inox e in bottiglia

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5% vol

COLORE: Rosso porpora intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Fine, caratteristico, con sentori di frutta rossa

SAPORE: Armonico, equilibrato, giustamente tannico

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 20-22°C

ABBINAMENTO: Carne grigliata, specie capretto, agnello e cacciagione. Formaggio caprino stagionato