



TERRELIÁDE

Terreliade
Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. +39 0421 246 281
Fax +39 0421 246 417
www.terreliade.com
info@terreliade.com

Nirà Sicilia I.G.T.

UVE:	Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia
ALTIMETRIA:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/7 anni

SCHEDA TECNICA

Il Nero d'Avola è un vitigno noto per la sua opulenza e per la sua potenza, non v'è dubbio; ma è anche una varietà di grande sensibilità. A pigiadirasaturaavvenuta si ha una macerazione a 29° C per 18 giorni; dopo la fermentazione malolattica, la maturazione avviene per 10 mesi in fusti di rovere franceseda 225 litri di secondo e terzo passaggio per favorire la microossigenazione del vino.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino intenso, svela subito aromi di frutta matura a cui seguono le note speziate di caffè e pepe. Ha tannini decisi temperati da una insospettabile freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da rosso di stoffa e di gran carattere, asseconda le carni di capretto e agnello alla griglia, la salsiccia alla brace ma anche primi piatti elaborati di terra e di mare, oltre ai formaggi di media stagionatura.

Nirà



Terreliade