



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 DOC

UVE:	Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia zona Occidentale
ALTITUDINE :	150 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda decade di settembre
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/7 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1 - 12
FORMATO (CL):	75 - 150 - 37,5

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 pigiadi-raspatura avvenuta si ha una macerazione a 29 °C per 10-12 giorni; dopo la fermentazione malolattica, la maturazione avviene per 10 mesi parte in fusti di rovere francese di secondo e terzo passaggio per favorire la microsigenazione del vino, parte in acciaio per esaltarne il carattere fruttato e la freschezza.

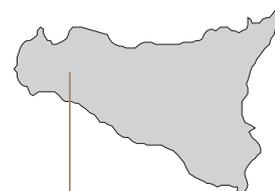
SCHEDA ORGANOLETTICA

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