

LA FERLA INZOLIA

Alico Nero d'Avola – Syrah este un vin roșu produs de CVA Canicattì, rezultat din îmbinarea armonioasă a soiurilor autohtone siciliene Nero d'Avola și Syrah. Este un amestec echilibrat între soiurile autohtone Nero d'Avola (70-80%) și Syrah (20-30%), care oferă o expresie complexă și plăcută. Vinificat sub strictă reglementare DOC Sicilia, acest vin este sinonim cu eleganța fructelor coapte, prospețimea mediteraneană și un finisaj persistent.. Acest cupaj evidențiază caracteristicile distincte ale fiecărui soi, oferind un vin fructat, catifelat și cu note condimentate subtile, reprezentativ pentru terroir-ul sicilian.

TERROIR

VIILE: Strugurii provin din zonele Canicattì, Naro, Racalmuto, Cattolica Eraclea, Palma di Montechiaro, Favara și Siculiana din provincia Agrigento, precum și din Sclafani Bagni și Castellana Sicula din provincia Palermo. Solurile sunt limo-nisipoase, cu textură medie și reacție alcalină datorată prezenței calcarului activ. Vârsta medie a vițelor este de 12-15 ani, cultivate predominant în sistem de spalier cu cordon speronat. Densitatea plantelor este de 4.000-5.000 pe hectar, cu o producție de aproximativ 10 tone pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea are loc în luna septembrie, când strugurii ating maturitatea optimă.

VINIFICATIE: Fermentația are loc în rezervoare de oțel inoxidabil la o temperatură controlată de 16°C timp de 15 zile. Fermentația malolactică nu este realizată, păstrând astfel prospețimea naturală a vinului. Maturarea se desfășoară pe o perioadă de trei luni în rezervoare, urmată de o învechire în sticlă de un lună înainte de comercializare.



SOIURI DE STRUGURI

100% Inzolia

TIP DE VIN
Vin alb sec

FORMAT
0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

8 - 10 °C

ZAHAR REZIDUAL

< 4 g/L

GRADUL ALCOOLIC

12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexii verzui

AROMA : Note intense de fructe coapte cu pulpă albă și galbenă, evoluând către arome florale de salcâm, mătură și floare de portocal.

GUST : Prospețime și mineralitate remarcabile, cu o structură elegantă și o persistență gustativă îndelungată.

ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv, se împerechează ideal cu preparate din pește crud (sashimi, carpaccio de somon), fructe de mare (midii, crevete), paste cu sosuri citrice sau brânzeturi proaspete (burrata, ricotta). De asemenea, completează salate mediteraneene cu roșii cherry și măslina verzi..