



CANICATTI

CENTUNO NERO D'AVOLA DOC

CANICATTI RED CENTUNO NERO D'AVOLA DOC SICILIA este un vin roșu de excepție, reprezentând quintesența terroir-ului sicilian. Elaborat 100% din soiul emblematic Nero d'Avola, acest vin combină puterea solurilor vulcanice cu rafinamentul tehnologiei moderne. Cu o istorie bogată în zona Agrigento, acesta reflectă pasiunea CVA Canicattì pentru vinificația tradițională adaptată cerințelor contemporane, oferind o experiență senzuală și complexă.

TERROIR

VIILE :Situat în zona Agrigento, sud-vestul Siciliei, viile sunt plantate la altitudini cuprinse între 200 și 600 de metri deasupra nivelului mării. Solurile sunt de tip luto-nisipos, cu consistență medie și reacție alcalină datorată prezenței calcarului activ. Vârsta medie a vițelor este de 20 de ani, iar sistemul de conducere predominant este Vertical Shoot Positioning (VSP) cu cordon speronat. Densitatea plantelor variază între 4.000 și 5.000 pe hectar, cu o producție medie de 8,5 tone pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii sunt culeși manual LA ÎSFÂRȘITUL lunii septembrie., asigurându-se astfel selecția atentă a celor mai buni ciorchini.

VINIFICATIE: Fermentația are loc în tancuri de beton la o temperatură controlată de 26°C, cu trei remontaje zilnice. Macerarea durează între 8 și 10 zile, urmată de fermentația malolactică completă. Maturarea se desfășoară timp de 10 luni în butoaie de stejar francez, iar vinul este învechit în sticlă timp de 6 luni înainte de a fi lansat pe piață.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent cu preparate precum paste alla norma (cu vinete și sos de roșii) și mușchi de vită cu piper negru Sichuan.



SOIURI DE STRUGURI

100% Nero d'Avola

TIP DE VIN

Roșu
DOC Sicilia

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

18 °C

ZAHAR REZIDUAL

Sub 3 g/l (extra-dry)

GRADUL ALCOOLIC

14% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu rubiniu intens și strălucitor, cu reflexii violete

AROMA : Buchet complex, dominat de fructe roșii coapte (cireșă neagră, zmeură), însoțit de accente balsamice (mentă, lemn de santal) și spice delicate (scorțișoară, cuișoare).

GUST : Proaspăt și vibrat la atac, cu o textură bogată și taninuri elegante, catifelte. Finalul lung și persistente dezvăluie note de ciocolată neagră și un ușor mineralism.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi