



Il Gallo, simbolo di orgoglio, coraggio e onestà, veglia sui vigneti.

Gli antichi greci credevano che salutasse il sole ogni mattina con il suo canto cordiale, simbolo della vittoria sulla notte, che al tempo stesso serve anche da sveglia per segnare l'inizio della giornata tanto per animali e vignaioli!

A Cortese, la mattina presto è un momento chiave per lavorare nei vigneti evitando così l'irruenza del sole siciliano

Nostru

NERO D'AVOLA SICILIA DOC

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Cos'è un vino senza solfiti? L'anidride solforosa viene naturalmente prodotta dal vino durante la fermentazione. In questo caso non ne aggiungiamo ulteriormente. Questo è possibile perché durante il processo di vinificazione eseguiamo tutte le operazioni meticolosamente così da non essere necessario aggiungere solfiti.

Cosa si ottiene? Otterremo un vino purissimo. Il nostro Nero d'Avola Senza Solfiti aggiunti ha una consistenza unica e distintiva in grado di esprimere a pieno le caratteristiche del vitigno in tutta la sua freschezza. Un sorso di natura che parla la lingua del nostro territorio.

VITIGNI

Utilizziamo solo Nero d'Avola 100% delle vigne site presso la nostra azienda agricola a Vittoria, nella Sicilia sud orientale. Le uve vengono accuratamente selezionate a mano a metà settembre, portate in cantina in piccoli contenitori e lavorate immediatamente.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene nel modo consueto e facciamo dei rimontaggi nelle prime fasi del processo. Dopo la fermentazione, teniamo il vino a contatto con le bucce per 3-4 giorni, con ulteriori dellestages per mantenere il cappello bagnato. Il vino viene travasato e quindi fatto riposare evitando qualsiasi contatto con l'ossigeno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Nostru Nero d'Avola senza solfiti aggiunti è un vino dalla trama unica e dal bouquet fresco con tipiche note di frutta a bacca rossa. In bocca freschezza e rotondità confluiscono a dare piacevolezza alla beva.