

# NERO ORO

Sicily's  
Black Gold



## ROSSO RISERVA SICILIA DOC

**Uve:** Una selezione delle migliori uve di Nero d'Avola con una piccola porzione di Frappato e Shiraz.

**Provenienza:** Le uve vengono coltivate nella zona di Vittoria, nota fin dall'epoca greca per la produzione di uve di ottima qualità e particolarmente vocata per uve come Nero d'Avola e Frappato, entrambe autoctone di questa zona. I vigneti crescono su un terreno sabbioso rosso localmente chiamato "Ferretti" che produce uve caratterizzate da una grande concentrazione e finezza.

**Vendemmia:** Le uve vengono raccolte a perfetta maturazione: Nero d'Avola e Shiraz a metà settembre, Frappato circa due settimane dopo.

**Vinificazione:** Utilizziamo un processo di vinificazione molto delicato: alla diraspatura segue una pressatura particolarmente soffice ed effettuiamo rimontaggi molto frequenti nella prima parte della fermentazione. Una volta completata la fermentazione malolattica i vini vengono assemblati e invecchiati in botti di rovere di Slavonia da 30HL per circa 12-18 mesi.

**Note degustative:** NeroOro Riserva ha un colore rosso molto profondo con una buona concentrazione di frutti rossi e spezie al naso. Il vino è ben equilibrato e armonico e presenta tannini molto morbidi e un finale lungo e piacevole.

