

DAL 1697

SANTA TRESA

Insieme Nero d'Avola Sicilia DOC

Insieme è un Nero d'Avola prodotto senza l'aggiunta di solfiti, pratica enologica ancestrale, ma allo stesso tempo moderna con la ricerca di un vino totalmente naturale.

Uve 100% Nero d'Avola.

Vendemmia Le uve vengono raccolte a mano quando hanno raggiunto la perfetta maturazione e portate in cantina in piccoli contenitori per preservare al meglio la loro integrità.

Vinificazione L'uva viene diraspata e sottoposta ad una pigiatura soffice. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura tra i 22-26°C e durante tutto il processo fermentativo effettuiamo rimontaggi e délestages frequenti. Una volta ultimata la fermentazione manteniamo il vino a contatto con le bucce per ulteriori 3-4 giorni, così da avere un contatto totale con le bucce di circa 15 giorni.

Affinamento Ultimata la fermentazione malolattica il vino è lasciato affinare sulle fecce fini in vasche d'acciaio per circa 2-3 mesi, fino all'imbottigliamento. Quest'ultima fase necessita di grande attenzione affinché il contatto con l'ossigeno sia ridotto al minimo ed il vino sia preservato al meglio. Tutti i processi di produzione dell'Insieme, dalla vinificazione all'imbottigliamento, sono condotti senza l'uso di Solfiti.

Note di degustazione Insieme presenta un colore rosso rubino intenso. Il bouquet è fresco con frutti a bacca rossa. Rotondo e morbido al palato dalla piacevole beva.

Abbinamento Lo consigliamo in abbinamento ad antipasti, come bruschetta con acciughe, o primi piatti di pasta come una pasta con sarde, pinoli e finocchietto selvatico.



Insieme parla di un progetto tra la tradizione enologica Italiana ed il Sud Africa. Da qui il nome INSIEME e un'illustrazione atipica che rappresenta l'incontro di due culture vitivinicole così diverse unite in un unico progetto biologico e naturale.



SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

