



Miopasso



Nero d'Avola SICILIA DOC

Uve: 100% Nero d'Avola, solo uve selezionate.

Area di produzione: Valle del Belice, Sicilia occidentale.

Vendemmia: Le uve sono raccolte a metà Ottobre, quando hanno raggiunto il giusto punto di maturazione.

Vinificazione: Le uve di Nero d'Avola vengono trasportate in piccole cassette, in modo tale che non si schiaccino sotto il loro peso e possano rimanere intatte.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata tra i 22°C e i 24°C, con frequenti rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore e gli aromi dalle bucce. Le uve vengono diraspate in modo soffice in modo tale da mantenere intatte le bucce. Le uve vengono poi pigiate e lasciate fermentare a circa 24°C con rimontaggi frequenti. Segue la fermentazione malolattica.

Note degustative: Miopasso Nero d'Avola ha un intenso colore rosso violaceo, al naso è fresco con spiccate note di ciliegia e qualche tocco speziato. In bocca è un concentrato di frutta rossa, mora, ciliegia, susina, per un insieme di grande equilibrio e complessità, un finale persistente e delicatamente balsamico.

Abbinamenti: Miopasso Nero d'Avola si abbina a formaggi stagionati, carni alla brace, arrostiti, carni rosse in generale, funghi di bosco e piatti di selvaggina, ma anche a piatti di pesce ben strutturati.