

NEDDA

NERO D'AVOLA



Vitigno	Nero d'Avola 100%
Gradazione alcolica	13,5%
Denominazione	D.O.C. Sicilia
Zona di produzione	Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi
Terroir	Altitudine 200m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 75 q/h
Vendemmia	Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di agosto.
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.
Affinamento	Successivamente ad una pressatura molto soffice il vino affina 3 mesi in barriques e 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.
Note organolettiche	Di colore rosso rubino vivace di media intensità, Nedda offre profumi di frutta rossa come amarena, mora e prugna secca con sapori di vaniglia e chiodi di garofano. Al palato presenta una spiccata acidità, tannini eleganti e un corpo medio. Si percepiscono note di ciliegia matura e mirtillo con sentori di nocciola e cedro.
Abbinamenti	Accompagna bene ricette di selvaggina speziate e carni rosse grigliate o alla piastra. Da provare con grigliate di crostacei e con ortaggi ripieni al forno.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 15-16°C.

Lo sapevi che: Nero d'Avola è conosciuto in Sicilia anche come "calabrese" che è l'italianizzazione del termine dialettale siciliano Calaulisi: Cala è sinonimo del termine siciliano rracina (Uva). Aulisi invece viene dal siciliano Āula (Avola).

Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com

NEDDA

NERO D'AVOLA



Grape variety	Nero d'Avola 100%
Alcohol content	13,5%
Appellation	D.O.C. Sicilia
Area of production	South-west Sicily; vineyards between Marsala and Salemi.
Terroir	Altitude 200m a.s.l.; Mainly clay soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a refreshing sea breeze all year around.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: 75 q/h
Harvest	It takes place at the beginning of august at night time.
Winemaking	After the maceration, the grapes undertake the fermentation into stainless steel tanks at 24°C of temperature from 7 to 10 days.
Aging	Following a soft press, the wine ages first in small oak barrels for 3 months and then in stainless steel tank for other 3 months. Aging in the bottle: at least 2 months.
Sensory analysis	Medium deep ruby colour, Nedda on the nose gives aromas of red fruits like blackberry and dry plum with flavours of vanilla and cloves. On the palate it is medium bodied, with rounded tannins and really good acidity. Moreover, there are notes of black cherry and blueberry with hint of hazelnut and cedar.
Food matching	It goes well with spicy game and grilled red meats. It is also perfect to pair with grilled shell fish and refilled vegetables cooked in the oven.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 15-16°C temperature.

Do you know that: Nero d'Avola is also known in Sicily as "calabrese" which is the Italian expression from the sicilian slang Calaulisi: Cala is synonym of the Sicilian word racina (Uva). Aulisi instead comes from the Sicilian Aula (Avola).

Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90
Bottle: **Glass** Green Glass GL71



www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com