LIA

NERO D'AVOLA ROSÈ



Vitigno | Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica

12%

Denominazione

D.O.C. Sicilia

Zona di produzione Sicilia sud occidentale; vigneti a Mazara del Vallo

Terroir

Altitudine s.l.m.; suolo prevalentemente sabbioso; 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: 80 q/h

Vendemmia

Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di settembre.

Vinificazione

Dopo una pressatura particolarmente soffice delle uve la fermentazione avviene in 12 giorni ad una temperatura controllata di 15°C.

Affinamento

Il vino successivamente matura in vasche d'acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia: almeno I mese

Note organolettiche Di colore rosa chiaretto, Lia al naso regala profumi avvolgenti di frutta fresca come la fragola e il mango con sentori di menta e pepe rosa. Lia presenta una vivace acidita', un corpo leggero e tannini delicati. Al palato si percepiscono note di amarena, melograno e finocchio che lasciano in bocca una piacevole freschezza.

Abbinamenti

Si sposa bene con secondi piatti piccanti e con salse di pomodoro. Da provare con crudo di gamberi e insalate di frutta esotica gourmet.

Servizio

Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8°C.

Lo sapevi che: Lia e' un personaggio del romanzo Malavoglia di Giovanni Verga. Lia era l'ultima di 5 fratelli ma si distingueva perche' era molto bella e aveva una personalità sensibile al contrario del resto della sua famiglia.

