

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

### VITIGNO

Nero d'avola 100%

### TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

### ALTIMETRIA

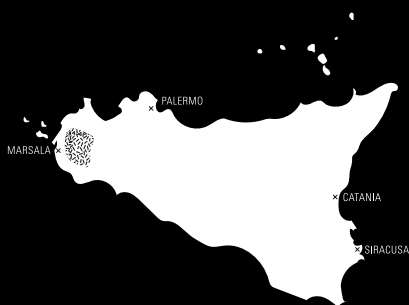
Superiore a 200 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

### CLIMA

Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido



Grillo



# IRMÀNA

## NERO D'AVOLA

### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

### VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di settembre

### VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale, con una equilibrata macerazione sulle bucce, segue una attenta fermentazione malolattica

### MATURAZIONE

A temperatura controllata fino a gennaio

### AFFINAMENTO

Un mese in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

12,50 – 13,00% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

### DURATA

Oltre 2 anni se conservato in cantine idonee

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2020

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

### PROFUMO

Intenso, fruttato di marasca e lampone, complesso

### SAPORE

Ampio e vellutato, buona la struttura e persistenza aromatica



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA



CORVO

DAL 1824