

## Aquilæ Nero d'Avola

Terre Siciliane  
Denominazione di Origine Controllata



**Tipologia:** rosso - DOC Sicilia

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Numero bottiglie prodotte nell'annata:** 80.000

**Zona di produzione:** entroterra agrigentino - Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto e Giardina Gallotti, in territorio di Agrigento; Sclafani Bagni, Monreale e Castellana Sicula (Palermo), Butera, Mazzarino, e Serradifalco (Caltanissetta);

**Tipo di terreno:** terreni limo - sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

**Altitudine:** da 200 m. a 600 m.

**Età media delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

**Piante per ettaro:** 4000 - 5000

**Resa per ettaro:** 9 t.

**Vendemmia:** da metà settembre a metà ottobre

**Fermentazione:** in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C. con quattro rimontaggi al giorno

**Durata macerazione:** 6/8 giorni

**Fermentazione malolattica:** totalmente svolta

**Affinamento:** otto mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

**Affinamento in bottiglia:** tre mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Calice consigliato:** di medie dimensioni, leggermente panciuto.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino profondo e luminoso, tendente fortemente al violaceo;

**Olfatto:** naso ricco di sensazioni integre e nitide che vanno dalla susina rossa alla ciliegia, dalle erbe della macchia mediterranea al cioccolato fondente, attraversate da sfumature molto piacevoli di pepe nero, alga marina e eucalipto;

**Palato:** ritornano appieno le note dominanti presenti nel quadro aromatico, che si fondono armoniosamente con le altre componenti, dando vita a un insieme di spessore, morbido e piacevole, esuberante ed equilibrato, dai tannini gentili e vivaci;

**Caratteristiche:** un vino dal frutto tonico, di assoluta coerenza, bello, dinamico e moderno, di singolare finezza, carezzevole ed affascinante, persistente e brioso;

**Abbinamenti gastronomici:** consigliabile l'accostamento con dei succulenti rigatoni allo stufato di tonno rosso alla menta e con un saporito filetto di maialino nero dei Nebrodi e pistacchi di Bronte cotto al forno; notevole l'unione con un ricco gulash di cinghiale e un formaggio Ragusano Dop stagionato.