

Centuno

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: rosso - DOC Sicilia

Vitigno: Nero d'Avola

Numero bottiglie prodotte all'annata: 30.000

Zona di produzione: entroterra agrigentino

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

Altitudine: media collina da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 20 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspliera,
con sistema a cordone rinnovabile

Piante per ettaro: 4.000 - 5.000

Resa per ettaro: 8,5 t.

Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Fermentazione: in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: otto mesi in barili di rovere francese per 8-10 mesi

Affinamento in bottiglia: sei 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 al violaceo;

Olfatto: caratterizzato da profumi netti e armoniosi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano e intrecciano a sentori di mela renetta, mandorla, uva spina, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;

Palato: ritornano appieno le note dominanti al naso delineando un quadro di ottima freschezza che si integra in un'equilibrata struttura avvolgente e dal tannino elegante;

Caratteristiche: un Nero d'Avola intenso che si lascia scoprire con modernità e fascino;

Abbinamenti gastronomici: si sposa magnificamente con delle casarecce alla norma; ideale l'accostamento con un filetto al pepe nero di Sichuan; notevole l'abbinamento con una verticale di pecorino di differente stagionatura.