

Diodoros

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia rosso - DOC Sicilia

Vitigni Nero d'Avola (90%),
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio (10%)

Zona di produzione Parco della Valle dei Templi, vigneto posto sotto il Tempio di Giunone

Tipo di terreno alluvionale con struttura sabbiosa argillosa con presenza di scheletro con buona fertilità

Altitudine 60 m slm

Anno di impianto 1973

Sistema di allevamento spalliera

Piante per ettaro 4.000

Resa per ettaro 80 q

Vendemmia primi di settembre

Fermentazione vinificazione in rosso

Durata macerazione 15 giorni

Fermentazione malolattica totalmente svolta

Affinamento 2 mesi in vasca; dai 12 mesi ai 18 mesi in barrique di rovere francese, a seconda dell'annata

Affinamento in bottiglia 6 mesi

Temperatura di servizio 18° C

Calice consigliato panciuto da vini rossi importanti

Note di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi violacei;

Olfatto si dispiega con sentori di frutta di bosco con note coinvolgenti di ciliegia, marasca, ribes nero e pepe nero;

Palato intenso e deciso con un gusto pieno; notevoli anche i ben delineati tannini, fitti, morbidi e soavi;

Abbinamenti gastronomici Primi piatti e formaggi di media stagionatura.