

La Ferla Nero d'Avola

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: rosso - Sicilia DOC

Vitigno: Nero d'Avola

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 180.000

Zona di produzione: Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrofilippo, Ravanusa, Favara, Palma di Montechiaro e Cattolica Eraclea (Agrigento); Butera, Sommantino, Riesi, e Serradifalco (Caltanissetta); Sclafani Bagni e Monreale (Palermo)

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

Altitudine: da 200 m. a 400 m.

Età media delle viti: 12 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente contropalliera, 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 scuro ma luminoso, con riflessi violacei;

Olfatto: eneroso di sensazioni olfattive proprie della varietà che richiamano la susina rossa la marasca, note di macchia mediterranea attraversate da sfumature molto piacevoli di pepe nero;

Palato: il quadro aromatico viene confermato nelle note dominanti, con un tessuto di spessore armonico con le altre componenti.

La piacevole morbidezza non soppesce il suo carattere esuberante ma equilibrato, con tannini docili e vivi;

Caratteristiche: un vino che stupisce per l'integrità di frutto, polposo, ricco, coerente con le caratteristiche tipiche del vitigno, ma mai eccessivo, anzi elegante e sobrio. Una moderna interpretazione di Nero d'Avola solare e caldo;

Abbinamenti gastronomici: ad un vino ricco abbiniamo pietanze corpose e di gusto come i cavati al sugo di maiale o le paste infornate sia di carne che verdure. Per i secondi c'è l'imbarazzo della scelta, bene sulle carni rosse vive di fuoco ma anche su falsi magri e brasati, ma anche con piatti esotici come il riso e pollo al Cherry o un sushi di tonno. Con i formaggi infine, ma di media stagionatura, e non solo vaccini.