

Coste a Preola Grillo 2018 – Territoriali

*Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorgi Tondi. I sentori del **Coste a Preola Nero d'Avola** sono un emblema della bellezza di un territorio unico, vocato da millenni alla viticoltura di qualità.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Uvaggio: Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Note di degustazione: dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Buona complessità al naso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena e piccoli frutti di bosco. Al palato ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza

Abbinamenti: ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati. Servire a 16-18 °C

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 35.000





Informazioni sui vigneti: le uve del Coste a Preola Nero d'Avola arrivano da una vigna di 12 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 85 q

Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi