

VURRIA NERO D'AVOLA

Vurria Nero d'Avola è un'espressione elegante e armoniosa del più importante vitigno autoctono siciliano. L'affinamento per 6 mesi in barrique e tonneaux francesi lo rende rotondo, morbido e vellutato, con un bouquet profondo dove spiccano note di frutti di bosco, prugna e spezie dolci. Il sorso è setoso con ritorni di mora ed amarena.

CARATTERISTICHE

Denominazione DOC Sicilia

Vitigni Nero d'Avola 100%

Gradazione 14%

Produzione 20.000 bottiglie

Vigneti Miccina

Terreno medio impasto/tufaceo

Altitudine da 400 a 500 metri sul livello del mare con esposizione prevalentemente nord/sud

Coltivazione biologica certificata

Affinamento 6 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese

DESCRIZIONE

Il Vurria Nero d'Avola, proveniente dalle vigne piantate in agro di Contessa Entellina, è il vino più rappresentativo del territorio delle Terre Sicane. Un vino perfetto nella sua espressione aromatica, ben miscelata tra un'avvolgente morbidezza e una spiccata sapidità.

La famiglia Di Giovanna dal 1997 coltiva i propri vigneti in regime biologico, cercando ogni anno di ottenere la più alta qualità possibile nel rispetto del territorio e del vitigno. Questo Vurria conserva le caratteristiche più tipiche del Nero d'Avola. Dal primo assaggio ha un notevole equilibrio ed eleganza, un impatto davvero unico che soltanto una rigorosa e attenta coltivazione e vinificazione può dare.

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Sentori di amarena e frutti di bosco, violetta e piacevoli note speziate.

Gusto Elegante e avvolgente, con tannini morbidi e un finale sapido e fresco.

PREMI 94 points - Falstaff 2019

93 points - Wine Orbit Sam Kim 2019

90 points - Gold Medal - Gilbert & Gaillard

91 points - James Suckling 2018

