

Sorante 2017 – Cru

Sorante è musica ed eleganza come il nome che porta. In araldica identifica “un uccello che spicca il volo”, immagine quanto mai azzeccata per il nostro Nero d’Avola vinificato in purezza, che cresce in perfetta simbiosi con la fauna dell’oasi WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. L’espressione più matura ed elegante del Nero d’Avola, corposo e intenso, più volte premiato in prestigiosi concorsi nazionali e internazionali.

Classificazione: DOC Sicilia

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

Uvaggio: Nero d’Avola 100%

Gradazione alcolica: 14,5%

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco, persistente, con sensazioni di ciliegia, prugna matura e uva spina. Al palato è caldo, armonico e vellutato, con finale leggermente speziato e persistenza aromatica importante

Abbinamenti: ideale con formaggi stagionati, salumi, carni rosse alla griglia e brasati di selvaggina. Servire a 16-18° C

Prima annata: 2008

Bottiglie prodotte: 5.300

Informazioni sui vigneti: le uve del Sorante arrivano da vigne di oltre 20 anni di età, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 75 q

Terreno: pianeggiante, di medio impasto con tendenza all'argilloso

Sistema di allevamento e potatura: spalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: seconda decade di settembre





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

Affinamento: in *barrique* di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi, 3 mesi in acciaio e ulteriori 3 mesi in bottiglia