COLOMBABIANCA
BIOCANTINE DI SICILIA

PRINCIPE DI GRANATEY NERO D'AVOLA

Deciso, intenso e di carattere. Un Nero D'Avola in purezza che esalta le caratteristiche varietali del vitigno, raccontando la storia e la tradizione delle nostre colline. Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della piena maturazione. La fermentazione avviene a contatto con le bucce per la durata di due settimane, il successivo affinamento avviene poi in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Autentico, identitario, Il Nero d'Avola Principe di Granatey è contraddistinto da incantevoli sentori di frutti di sottobosco arricchiti da note di spezie orientali. Un rosso dalla buona struttura e armonioso.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino, acceso e impenetrabile.

PROFUMO: Al naso deciso e intenso. Si percepiscono incantevoli note di frutti rossi e amarena contornate dalla piacevole frivolezza delle spezie.

GUSTO: Al palato si presenta diretto e con una grande struttura. Levigato il tannino che risulta morbido e piacevole, accompagnando egregiamente le note fruttate.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale per aperitivi, taglieri di salumi e formaggi. Si sposa bene anche con la carne.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Agricoltura sostenibile/integrata.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Nero d'Avola.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: alta pianura, territorio di Campobello di Mazara.

ALTITUDINE: 150-350 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Medio impasto argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA: 4.000.

RESA UVA Q.LI/HA: 90.

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono monitorate e raccolte solamente ad un perfetto grado di maturazione; delicatamente pigiate e fermentate a contatto con le bucce per due settimane alla temperatura controllata di 26-28°C. Successivamente il vino affina e matura in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2-3 anni.