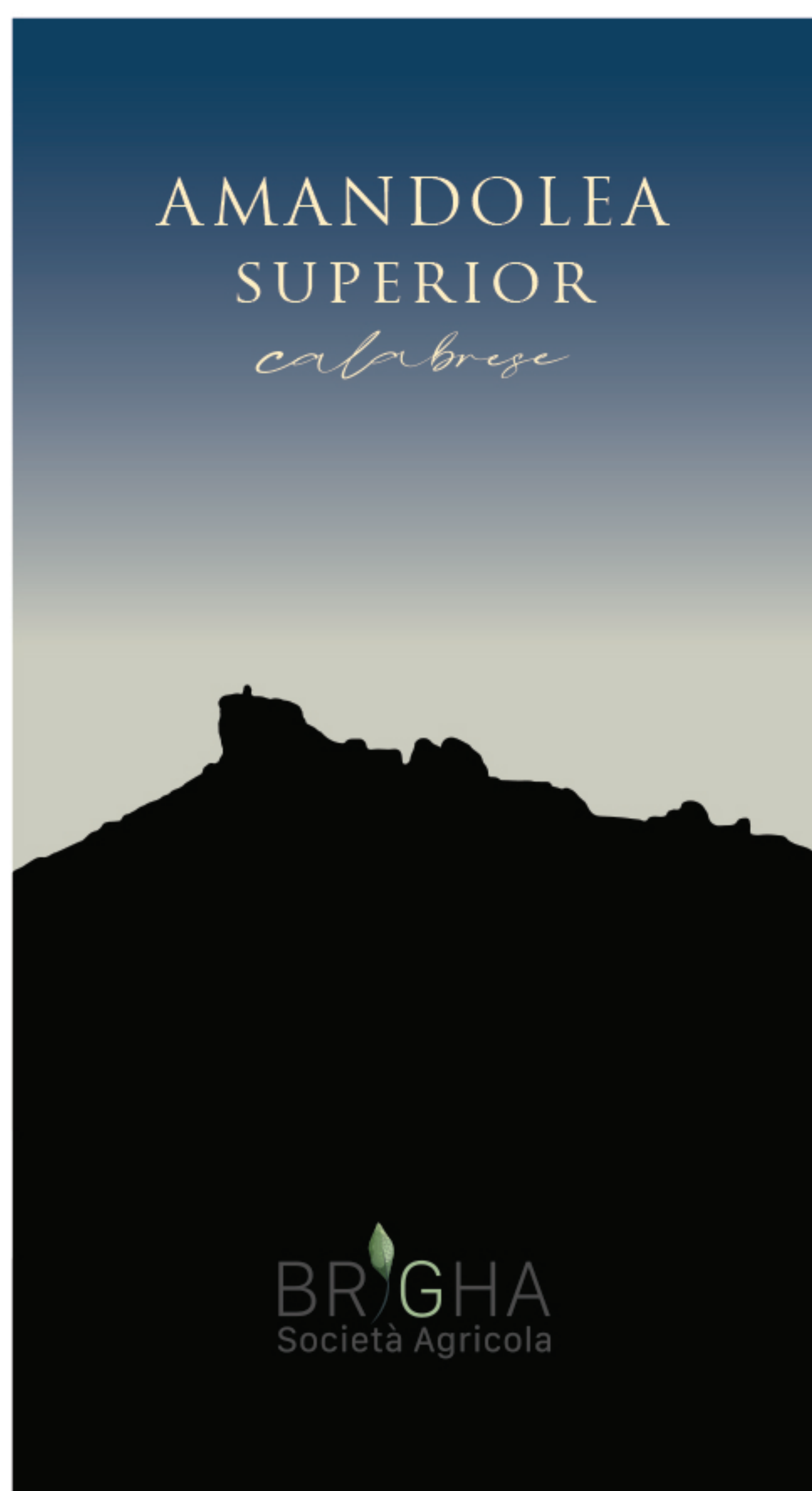


AMANDOLEA SUPERIOR

PALIZZI IGT 2021

DATI TECNICI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Qualifica :

Palizzi IGT 2021

Zona produzione :

Bova (Reggio Calabria)

Altitudine :

800m s.l.m

Terreno :

Argilla 40%, Limo 30%, Sabbia 30%

Vitigno :

Calabrese al 100%, coltivato ad alberello. Il Calabrese, meglio conosciuto come Nero D'Avola, prende il nome dall'omonima città, Avola, in provincia di Siracusa.

Densità impianto :

5,000 viti/ha

Vinificazione :

Le uve vengono raccolte verso Settembre e attraversano una fase di macerazione di 14 giorni. Il vino matura per 3 mesi in contenitori d'acciaio e 10 mesi in barrique.

Affinamento :

In bottiglia per 10 mesi

Colore :

Rosso rubino molto intenso.

Analisi olfattiva :

Profumi di viola appassita, frutti neri maturi, liquirizia, tabacco dolce.

Analisi gustativa :

Sorso morbido, tannini ben integrati, buona spalla acida. Chiude con una gradevole nota speziata sul lungo finale.

Gradazione :

13,5°

Abbinamenti gastronomici :

Si abbina con selvaggina, pasta al forno, spezzatino in umido, pasta alla Norma.