



ASSULI
— Baglio —

LORLANDO

TERRE SICILIANE
Indicazione Geografica Tipica

NERO D'AVOLA

LORLANDO

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Tipica

NERO D'AVOLA



ASSULI
— Baglio —

LORLANDO

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Tipica
NERO D'AVOLA



Tipologia: rosso

Classificazione: IGT (Indicazione Geografica Tipica) Terre Siciliane

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP), Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 100/150 metri s.l.m.

Viticultura: cordone speronato con densità d'impianto medio/alta (5000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: dalla metà alla fine di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. Estrazione tramite tradizionali

rimontaggi. Temperatura di fermentazione: 26°C

Maturazione: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi di acciaio per 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi

Grado alcolico: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora

Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura

Gustativa: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini

Abbinamento: ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate

Temperatura di servizio: 17/18°C



ASSULI
— Baglio —

Via Archi 9
91100 Trapani (TP)
Sicilia · Italy
T. +39 0923 547267
F. +39 0923 548690
info@assuli.it
www.assuli.it