

# Irmàna Bio Nero d'Avola

## ANNATA

2023

## TIPO

Vino rosso biologico

## DENOMINAZIONE

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

## TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

## VITIGNO

Nero d'Avola Biologico

## ALTITUDINE

Superiore a 200 s.l.m.

## ANNATA METEOROLOGICA

La vendemmia 2023 è stata caratterizzata da un autunno poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge. Da luglio, si sono registrati aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta, che è stata leggermente posticipata, viste le basse temperature avute in primavera

## VENDEMMIA

Dalla prima fino alla quarta settimana di settembre



## VINIFICAZIONE

Dopo l'eliminazione dei raspi ed una lieve pigiatura degli acini, le uve arrivano all'interno del fermentino dove viene gestita la temperatura per iniziare la fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce. Alla fermentazione, segue un'ulteriore macerazione delle bucce nel vino per almeno 5 giorni. Il vino ottenuto attende poi la fermentazione malolattica naturale e riposa con i propri lieviti in vasche di acciaio, fino all'imbottigliamento

## AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia prima della commercializzazione



## Note di degustazione



### Colore

Rosso intenso con riflessi violacei



### Profumo

Intense note di amarena selvatica e susina rossa



### Sapore

Armonico e opulento. Il sorso è perfettamente equilibrato tra aromi di frutta rossa. Al palato ampio e avvolgente



### Longevità del vino

oltre 3 anni



### Grado alcolico

Alcol 13,5% vol.



### Abbinamenti

Ottimo in abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, sfornati di pasta, carni alla brace, formaggi mediamente stagionati



### Temperatura di servizio

14-16° C



### Prima annata prodotta

2022



### Formati

75 cl