



da note

note nere nero d'avola

DOC NOTO NERO D'AVOLA

Il vino eleva l'anima e i pensieri,
e le inquietudini si allontanano
dal cuore dell'uomo.

The wine elevates the soul and the
thoughts, and worries go away from
the heart of man.

Eschilo (525 a.C. - 456 a.C.)

VISTA

Rosso intenso, luminoso

OLFATTO

Fiori rossi, frutta rossa a bacca piccola,
mora, ciliegia, affascinante speziatura

GUSTO

Palato morbido, rotondo, equilibrato,
tannini integrati, buona freschezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni alla brace, pasta al forno

COLOUR

Deep red, bright

BOUQUET

Red flowers, small red berries,
fascinating spicyness

FLAVOUR

Soft, round, balanced, integrated tannins,
good freshness

WINE PAIRINGS

Grilled meats, baked pasta



RAMADDINI

I PREMI

I VINI DI
VERONELLI

GAMBERO ROSSO



DOJAV D'OR

slow
wine

v i t a e
LA GUIDA VINI



Note Nere Nero d'avola

scheda tecnica technical chart

Variety	100% Nero d'Avola
First year of production	2007
Number of bottles produced	10.000
Area of production	Noto (Syracuse)
Altitude	50 meters above sea level
Soil	calcareous, fine texture
Yield per hectare	10.000 kg, 2 kg per vine
Planting density	4.800 vines per hectare
Vine training system	counter-espalier, spurred cordon
Harvesting	third decade of September hand-harvesting
Vinification	Destemming with subsequent maceration with skins for 8-10 days
Fermentation temperature	temperature in steel vats at 26°C
Ageing	80 % in steel vats for 12 months 20 % in tonneaux for 12 months In bottles for 3 months
Time of bottling	October
Alcohol content	13,00%
Total acidity	5,70 g/l
Ph	3,40
Storage	bottles should be placed in a horizontal position at a temperature between 14-16°C. Ageing can be protracted for 3-5 years after harvest date in a suitable environment
Varietà	100% Nero d'Avola
Prima annata di produzione	2007
Numero di bottiglie prodotte	10.000
Comune di produzione	Noto (Siracusa)
Altimetria	50 metri s.l.m.
Terreno	calcareo con tessitura fine
Resa per ettaro	100 q.li - 2 kg per pianta
Densità di impianto	4.800 piante per ettaro
Allevamento	contropalliera, cordone speronato
Epoca di vendemmia	III decade di settembre raccolta a mano
Vinificazione	diraspatura e successiva macerazione con le bucce per 8-10 giorni
Temperatura di fermentazione	26°C
Affinamento	80% in silos d'acciaio per 12 mesi 20% in tonneaux per 12 mesi in bottiglia per 12 mesi
Epoca di imbottigliamento	ottobre
Gradazione alcolica	13,00% vol.
Acidità totale	5,70 g/l
Ph	3,40
Conservazione	le bottiglie vanno conservate in posizione orizzontale a temperatura 14-16°C. L'affinamento può essere protratto per 3-5 anni dalla vendem- mia in ambiente idoneo

