

IL MASCHERONE
D.O.C. Vittoria
Nero d'Avola



Riconoscimento	Denominazione di Origine Controllata
Tipologia	Rosso
Zona di produzione	Contrada Serracarcara, Comiso (RG) Sicilia (foglio 60 part. 383), 200 m slm
Vitigno	Nero d'Avola
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot. Densità 3.500 piante/Ha. Resa 60/80 q.li/Ha
Vendemmia	25 settembre - 10 ottobre
Vinificazione	Selezione delle uve in vigneto, fermentazione a 25° - 29° C con macerazione fino a completamento della fermentazione stessa. Quattro follature nelle 24 ore. Pressatura soffice e passaggio del mosto in acciaio. Prima decantazione a bassa temperatura (17° C circa) per 8 giorni. Primo travaso e mantenimento di temperatura a 25° C
Affinamento	15 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia
Grado alcolico	13%-14%
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Ampio e intenso con sentori di frutta secca e viole
Sapore	Pieno, corposo, morbido ed equilibrato
Temperatura di Servizio	16° -18° C
Abbinamenti	Carni rosse alla brace, selvaggina. Ideale con "Ragusano DOP" stagionato e semistagionato

*Diploma di Gran Menzione
Concorso Enologico Internazionale
al "36° Vinitaly"*

