



OPEREVINE DORTSOLA C
N. 25641
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

Insieme

Nero d'Avola

Sicilia D.o.c.

Insieme è un Nero d'Avola prodotto senza l'aggiunta di solfiti, pratica enologica ancestrale, ma allo stesso tempo moderna con la ricerca di un vino **totalmente** naturale.

Uve: 100% Nero d'Avola.

La Storia: Il nome **Insieme**, deriva da una collaborazione nata nel 2010 e durata tre anni con una cantina Sud Africana che già produceva vini senza solfiti aggiunti. La nostra voglia di rispettare a pieno la natura attuando il minor intervento possibile ci ha spinti ad imparare da loro questo nuovo modo di fare vino e quindi **spingerci oltre il concetto di Bio**.

Vendemmia: Le uve vengono raccolte a mano quando hanno raggiunto la perfetta maturazione e portate in cantina in piccoli contenitori per preservare al meglio la loro integrità.

Vinificazione: L'uva viene diraspata e sottoposta ad una pigiatura soffice. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura tra i 22-26°C e durante tutto il processo fermentativo effettuiamo rimontaggi e délestages frequenti. Una volta ultimata la fermentazione manteniamo il vino a contatto con le bucce per ulteriori 3-4 giorni, così da avere un contatto totale con le bucce di circa 15 giorni.

Affinamento: Ultimata la fermentazione malolattica il vino è lasciato affinare sulle fecce fini in vasche d'acciaio per circa 2-3 mesi, fino all'imbottigliamento. Quest'ultima fase necessita di grande attenzione affinché il contatto con l'ossigeno sia ridotto al minimo ed il vino sia preservato al meglio. Tutti i processi di produzione dell'**Insieme**, dalla vinificazione all'imbottigliamento, sono condotti senza l'uso di Solfiti.

Note di degustazione: **Insieme** presente un colore rosso rubino intenso. Il bouquet è fresco con frutti a bacca rossa. Rotondo e morbido al palato dalla piacevole beva.

A tavola: Lo consigliamo in abbinamento ad antipasti, come bruschetta con acciughe, o primi piatti di pasta come una pasta con sarde, pinoli e finocchietto selvatico.



Insieme parla di un progetto tra la tradizione enologica Italiana ed il Sud Africa. Da qui il nome **INSIEME** e un'illustrazione atipica che rappresenta l'incontro di due culture vitivinicole così diverse unite in un unico progetto biologico e naturale.



SENZA
SOLFITI
AGGIUNTI

NERO
D'AVOLA