



OPEREVINE CONTROLLATA
N. 25641
ORGANICO CONTROLLATO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

Avulisi

Sicilia D.o.c. Riserva

Avulisi Riserva è prodotto con le migliori uve raccolte esclusivamente a mano dalla nostra vigna più vecchia, risalente al 1964.

Uve: Avulisi è prodotto per la maggior parte con uve Nero d'Avola provenienti dalla vigna più antica della tenuta, risalente al 1964.

Vendemmia: Le uve sono raccolte a mano in cassette da 15 Kg solitamente verso fine settembre quando hanno raggiunto la perfetta maturazione.

Vinificazione: Le uve sostano una notte in cella frigo per abbassare la temperatura fino a 7-8°C. Il giorno seguente la diraspatura è seguita dalla selezione dei singoli acini su un tavolo di cernita.

Ogni diversa parte di vigneto è **vinificata singolarmente in barriques da 225L**, utilizzando il metodo della **Vinificazione Integrale**. Durante la fermentazione, le barriques sono frequentemente ruotate per consentire di rimescolare le bucce nel mosto in fermentazione. In questo modo il vino in fermentazione accarezza il legno più volte consentendo una profonda integrazione tra aromi e tannini, mantenendo una nota fruttata netta e decisa. La permanenza sulle bucce è di circa 40-45 giorni dopo i quali ogni barrique viene svinata separatamente.

Affinamento: Il vino fiore sosta in barrique per **almeno 12 mesi** per raggiungere il perfetto grado di maturazione. Una volta completato il periodo di affinamento si procede all'imbottigliamento. Avulisi completa l'affinamento con 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Note di Degustazione: Avulisi si presenta con un colore rosso porpora intenso ed un bouquet di spezie e frutti rossi di bosco. Al palato è intenso, pieno, con tannini morbidi che rendono Avulisi un vino unico da gustare con grande passione.

A tavola: Avulisi si accompagna a carni alla brace e formaggi di buona stagionatura, in generale con piatti ricchi di sapore. Con il tempo sviluppa una trama tannica raffinata ed elegante, diventando un magnifico rosso per l'abbinamento a piatti di carne elaborati, a base di funghi e di selvaggina. Prima di servirlo ad una temperatura di 18-20°C consigliamo di decantarlo almeno per due ore.



"AVULISI"
IN DIALETTO
SICILIANO
SIGNIFICA
"ABITANTE
DI AVOLA"



NERO
D'AVOLA



Avulisi, nella sua elegante semplicità, richiama il mondo del patriziato siciliano, delle corti e dei titoli nobiliari.