

DAL 1697

SANTA TRESA

Avulisi Sicilia DOC Riserva

Avulisi è prodotto con le nostre migliori uve di Nero d'Avola, raccolte a mano, dalla vigna più vecchia di Santa Tresa, risalente al 1964.

Uve Uve di Nero d'Avola provenienti dalla vigna più antica della tenuta, risalente al 1964.

Vendemmia Verso fine settembre.

Vinificazione Avulisi nasce da un singolo vigneto dalla coltivazione minuziosa e accurata, con rese bassissime (non più di 30 ettolitri a ettaro) così da garantire grappoli colmi di sapori e profumi. Per valorizzare al meglio le uve raccolte dal nostro antico vigneto abbiamo scelto di utilizzare la "vinificazione integrale", che si svolge direttamente in barrique: una tecnica che permette l'ottenimento di vini più rotondi, di maggiore volume, maggiore grassezza e complessità, un'accentuata precisione aromatica, un boisé meglio integrato con finali setosi. Vinificazione integrale, viti vecchie e coltivazione biologica ne fanno una bottiglia dai sapori concentrati e autentici, in cui il Nero d'Avola è libero di esprimersi in tutte le sue caratteristiche, fatte di sorsi fruttati e di un corpo avvolgente.

Note di degustazione È un Nero d'Avola dal colore rosso rubino, compatto e profondo. I profumi che avvolgono il naso si dipanano in una trama di note di amarena, cioccolato, granella di zucchero, mandorle e spezie. Al palato conferma la struttura preannunciata al naso, è ampio, caldo, carico di frutta rossa, spezie e una nota di liquirizia finale di lunga persistenza che continua a chiamare il sorso. Un vino dalla grande capacità di invecchiamento.

Abbinamento Carni alla brace e formaggi di buona stagionatura, in generale con piatti ricchi di sapore.

Avulisi è un vino dal carattere poliedrico, sontuoso, equilibrato, che racconta i sapori della Sicilia più torrida, il sole che batte implacabile, la brezza del mare, le notti fresche, la macchia mediterranea che profuma l'aria.



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



NERO
D'AVOLA

