

TERRE DI MARIÙ

SELEZIONE DI NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.

Un'espressione di alto profilo del Nero d'Avola in purezza, caratterizzata da una particolare tecnica di vinificazione e macerazione che accosta, all'acino completo, una piccola percentuale di grappoli interi. Dopo la vinificazione "a cappello sommerso" e un periodo di affinamento in cemento, il vino evolve per sei mesi in botte grande ed è rilasciato a due anni dalla vendemmia. Il risultato è un vino complesso, equilibrato e fine, con tannini maturi e avvolgenti.

A high-profile expression of 100% Nero d'Avola made using particular techniques of maceration and vinification including a small percentage of whole cluster grapes. Following a submerged cap maceration and a brief period in cement, the wine matures for eight months in large botte before bottling. It then stays in the cellar for at least two years after harvest. The result is a complex wine that is as fine as it is balanced with mature, enveloping tannins.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA
Contessa Entellina.

VIGNETI / VINEYARDS
Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.
Southwestern Sicily, Tenuta di Contessa Entellina and surrounding territories.

SUOLO / SOIL
Terreni scuri, alluvionali e profondi di medio impasto. Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche.
Deep, dark, alluvial soils of medium texture. Silt, sandy-clay composition with a good concentration of organic substances.

ALTITUDINE / ALTITUDE
130 m s.l.m.
130 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE
Sud – Ovest.
South-West.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.
Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY
3205 piante per ha. Sesto di impianto 2.60m x 1.20m.
3205 plants per ha. Vineyard layout 2.60m x 1.20m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
Prima decade di Settembre con raccolta manuale in cassetta.
Hand harvested in boxes within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION
Successivamente alla diraspa pigiatura il vino viene fermentato e macerato alla temperatura di 22-24°C per circa 25-30 giorni.
After destemming and crushing, the must is fermented and macerated at 22-24°C for roughly 25-30 days.

AFFINAMENTO / AGING
Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata per 6 mesi, affinamento in botti grandi per 6 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia.
Aging in controlled temperature cement tanks for 6 months, then moved to large "botti" for 6 months followed by at least 6 months in bottle.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA
Alcol 14,00% vol., acidità totale 6,40 g/l, pH 3,38.
14.00% Alc by Vol., 6,40 g/l total acidity, 3.38 pH.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES
Alla vista si presenta rosso rubino, al naso presenti sentori di petali di rosa, fragolina e melograno.In bocca è fragrante con buona mineralità, acidità e persistenza.
In the glass, a bright ruby red color, while the nose presents rose petal, wild strawberry and pomegranate. On the palate, the wine is fragrant with pronounced minerality, acidity and length.

ABBINAMENTI / PAIRING
Carni rosse , formaggi semi stagionati.
Red meats, slightly aged cheeses.