

# Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

## VIALI DI MENNA

### NERO D'AVOLA

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VENDEMMIA 2023**

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

*Sicilia occidentale, contrada Menna nel territorio di Salaparuta.*

#### **VIGNETO**

*densità di impianto 3500 viti per ettaro; allevamento a controspalliera;  
potatura a gouyot con resa per ettaro di 7000 kg circa;*

#### **TERRENI**

*altitudine dei vigneti 250 s.l.m.;  
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina ricchi in elementi;*

#### **CLIMA**

*inverni miti; estati asciutte e ventilate  
con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;*

#### **VINIFICAZIONE**

*la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce  
per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C.; a fermentazione  
malolattica svolta, segue l'affinamento per 8 mesi in vasca e poi in  
bottiglia per almeno altri 5 mesi;*

#### **DATI ANALITICI**

*alcol: 13,40% vol - acidità totale: 5,80 g/l - pH: 3,62;*

#### **LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto si presenta fruttato  
con sentori di frutta rossa (ciliegia). In bocca mostra una buona  
struttura, con tannini piacevolmente avvolgenti  
ed una gradevole freschezza;*

#### **LONGEVITÀ**

*da godere nell'arco di 4 anni;*

#### **ABBINAMENTI AL CIBO**

*ideale come aperitivo e nell'abbinamento di primi tipicamente  
mediterranei, piatti leggeri di carni e verdure.  
Servire ad una temperatura di 15-17°.*

Salvatore } Martinico  
NASI ESPERTI

