

# 72 FILARA



## NERO D'AVOLA - FRAPPATO

### VITIGNO:

Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)

### DENOMINAZIONE:

IGP Terre Siciliane

### SUOLO:

Composizione mista, prevalentemente calcareo

### VIGNETI:

Allevati ad alberello

### VENDEMMIA:

A mano, fra Agosto e Settembre

### VINIFICAZIONE:

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 27°C per circa 18 giorni. A fermentazione malolattica svolta, il vino matura per almeno 12 mesi in tonneaux e barriques, per poi passare in tini di cemento vetrificato. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte. Invecchia per 10 -12 mesi in bottiglia per evolvere il bouquet.

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con tenui riflessi violacei, dal profumo complesso, intenso, speziato con un tocco fruttato di fragoline selvatiche, ciliegia, prugna, misti a leggeri sentori di rosa rossa. Al palato ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica dal retrogusto acidulo, tannino morbido e bilanciato che conferisce una fresca acidità.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 vol.

### ABBINAMENTI:

Particolarmente indicato per accompagnare primi complessi di carne e di pesce, carni bianche, grigliate di selvaggina. Couscous di verdure, risotti, involtini alla carne, frittate di campagna, stufati di anatra.

### COME SERVIRLO:

Esprime il meglio di sé in ampi calici dalla larga imboccatura e dalla buona altezza, ottimo servito a 18°C



*Cantine Paolini*