

KANDALA

Vittoria Nero d'Avola Denominazione d'Origine Controllata

vitigni 100% Nero d'Avola

Agro di Vittoria (Ragusa) - Azienda Agricola FEBO in Contrada

Ubicazione dei vini e della cantina Dirillo Perciata

Altimetria dei vigneti 120 metri sul livello del mare

Composizione del terreno Sabbie rosse sciolte.

Spalliera a cordone speronato, con un'intensità di circa 5000

Sistema d'allevamento piante per ettaro.

Resa per ettaro 60 quintali

Vendemmia Raccolta manuale negli ultimi giorni di Settembre.

Diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura e fermentazione malolattica in acciaio.

Maturazione 12 mesi e affinamento in bottiglia almeno sei mesi.

Temperatura di fermentazione 25° C

Vinificazione

Grado alcolico 13,0 % vol

Il vino si presenta con un colore rubino intenso, all'olfatto ricordi

di frutti rossi e pepe nero, in bocca è ampio e morbido, con note

Note di degustazione di frutto e erbe aromatiche mediterranee.

Bicchiere suggerito Riedel – Serie Sommeliers Burgundy – 400/7

Temperatura di servizio 18° C

Ragusano D.O.P. media stagionatura, carni bianche alla

Abbinamenti cacciatora, anellini al forno alla siciliana-