



le Terre di
LEO

MITO ROSSO

Rosso

Un Nero d'Avola di grande freschezza ed eleganza, nato da una micro-produzione sulle colline del Sud-Est siciliano.

DENOMINAZIONE

Sicilia Nero d'Avola D.O.C.

VITIGNO: 100% Nero d'Avola

PRODUZIONE ANNUA: 1.500 bottiglie

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,5% vol.

ZONA DI ORIGINE:

Colline di Chiaramonte Gulfi e Comiso, Ragusa, Sicilia

ALTIMETRIA:

260 – 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Medio impasto, di natura calcarea ed argillosa

CLIMA:

Mediterraneo, con marcate escursioni termiche giorno/notte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e Guyot

RESA PER ETTARO:

6.000 kg/ha, con rigorosa selezione delle rese

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in piccole cassette con attenta selezione dei grappoli, svolta nella terza decade di settembre, a perfetta maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 23°C con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Fermentazione malolattica completata integralmente.

AFFINAMENTO:

9 mesi in vasche d'acciaio inox, seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

ESAME VISIVO:

Rosso rubino intenso con limpidi e vividi riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO:

Intenso e di buona complessità. Il bouquet si apre con note fragranti di frutta rossa e nera fresca (ciliegia, mora selvatica, melograno, ribes rosso), integrate da sfumature di scorza d'arancio essiccata e carruba. Sul finale emergono sentori di macchia mediterranea, spezie scure e un richiamo minerale.

ESAME GUSTATIVO:

Di medio corpo, fresco e fluido al palato. Trama tannica matura, fitta e ben integrata. Struttura equilibrata, con un finale lungo, sapido e piacevolmente minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti con ragù di carne, carni bianche e rosse al forno (maiale, anatra, coniglio), selvaggina da piuma, piatti a base di funghi e formaggi a media stagionatura

