



FEUDI IMPERIALI

www.feudiimperiali.com

NERO D'AVOLA

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO ROSSO BIOLOGICO

COLTIVAZIONE

Ubicazione del vigneto: Tenuta Torretta Salemi (TP) – Sicilia Occidentale
Uve: Nero d'avola
Esposizione: sud
Altimetria s.l.m.: 300 metri
Tipologia di terreno: argilloso
Eta' delle viti: 6 anni
Densita' di impianto ceppi/ettaro: 3000
Forma di allevamento: Controspalliera
Potatura: Guyot senza speroni
Resa Q.li/Ha: 90-100
Periodo di vendemmia: fine agosto

Conduzione della raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Tempi di macerazione delle bucce: 8 giorni
Temperatura di fermentazione: 28° c
Durata della fermentazione: 8 giorni
Fermentazione malo-lattica: si
Affinamento tonneaux: 12 mesi
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color: rosso intenso e vivo

Odore: delicati sentori di bacche rosse con distinti profumi di ciliegia matura
Sapore: elegante, corposo ed ampio. Ottima persistenza, tannino morbido

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16° c
Bicchiere di portata: calice a tulipano chiuso
Abbinamenti gastronomici: zuppe, carni rosse in griglia, brasati, zuppe di verdure, salumi stagionati, formaggi stagionati, primi piatti di carne speziati

NERO D'AVOLA

SICILY
CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN

RED ORGANIC WINE

CULTIVATION

Vineyard location: Salemi (TP) - West Sicily
Grape: Nero d'Avola
Altmetry: 300 meters on sea level
Type of terrain: clayey
Vine age: 6 years
Plantation density stub/hectare: 3000
Breeding form: held by wiring and cement pallet
Harvest period: end of August
Harvesting method: manual

WINE MAKING

Pressing: soft
Soaking time for skin: 10 days
Fermentation vat: stainless steel
Fermentation temperature: 28° c
Fermentation duration: 10 days
Tonneaux refining: 12 months
Bottle refining: 3 months

ORGANIC CHARACTERISTICS

Color: alive intense garnet red
Odor: delicate scent of red berries with distinct scents of ripe cherries

Flavor: elegant, wide and bodily. Excellent persistent, soft tannin

SERVICE

Serving temperature: 16° c
Serving glass: closed tulip shaped goblet
Gastronomical suggestions: soups, grilled and/or braised red meat

NERO D'AVOLA

SICILE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VIN ROUGE BIO

CULTIVASSIONS

Emplacement du vignoble: Salemi (TP) - Sicile Occidental
Raisin: nero d'avola
Altimètre: 300 mètres
Type de terrain: argileux
Age des pieds: 6 ans
Densité de l'implantation: 3000
Type de culture: spallier
Période de vendange: fin août
Condition de récolte: manuelle

VINIFICATION

Temps de macération des peaux: 8 jours
Cuve de fermentation: Acier inox
Température de fermentation: 28° c
Durée de fermentation: 8 jours
Affinement en tonneaux: 12 mois
Affinement en bouteille: 3 mois

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Couleur: rouge grenat intense et vif
Odeur: délicate senteur de baie rouge avec quelque parfum de cerises mures

Saveur: élégante et ample qui a du corps très persistant. Tanins souples

COMMENT LE SERVIR

Température de service: 16° c
Verre: verre a ballon
Accompagnement gastronomique: soupe, viande rouge grille ou braisée

NERO D'AVOLA

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLADA

VINO TINTO ORGÁNICO

CULTIVACIÓN

Ubicación del viñedo: Salemi (TP) - Sicilia occidental
Uva: Nero d'avola
Exposición: sur
Altimetría s.l.m.: 300 metros
Tipología del terreno: arcilloso
Edad de las vides: 6 años
Densidad plantación de las vides/hectárea: 3000
Forma de crianza: enrejado vertical
Poda: guyot sin espuelas
Rendimiento Q.li/Ha: 90-100
Periodo de vendimia: final de agosto
Selección/recogida: manual

Periodo de vendimia: septiembre

VINIFICACIÓN

Pressado: suave
Tiempo de maceración de las pieles: 8 días
Tanques de fermentación: acero inox
Temperatura de fermentación: 28° c
Duración de la fermentación: 8 días
Fermentación malo.láctica: si
Envejecimiento en tonneaux: 12 meses
Envejecimiento en botella: 3 meses

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: rojo rubí intenso y vivo
Olor: toques delicados de bayas rojas con distintos aromas a cereza madura
Sabor: elegante, consistente y amplio. Persistencia excelente, suave tanino

SERVICIO

Temperatura del servicio: 16° c
Vaso de portata: cáliz de tulipán
Acompañamientos gastronómicos: sopas, carnes rojas a la parrilla y braseadas

NERO D'AVOLA

控制的西西里起源的重新定義



有機葡萄酒

种植

葡萄园种植地区: Salemi (TP) 西西里西部
葡萄品种: Nero d'avola
朝向: 南面
海平面: 300米
土壤种类: 粘土
葡萄树龄: 6年
葡萄株密度: 3000棵(公顷)
种植方式: 水泥桩平行排列
产量: 9000-10000公斤(公顷)
收获季节: 8月底
采摘方式: 手工采摘

感官特性

颜色: 浓郁而活泼的石榴红
气味: 红浆果味, 成熟的櫻桃味
在tonneaux中老化: 12個月
口感: 气味优雅, 果感厚实, 愉悦感持久

饮用条件

饮用温度: 16度
饮用酒杯: 小口大肚杯
佐餐: 汤类, 红肉, 烤肉