



CAMPO REALE

NERO D'AVOLA
Sicilia IGT



Il nero d'Avola vinificato in purezza dona a questo vino un colore rosso passionale, dei sentori di frutta matura ed un gusto intenso, armonico, tipico. Campo Reale nasce dai vigneti nel cuore della Tenuta Rapitalà, dolci colline a 400 metri, che per vocazione e storia, del terreno e del clima, si prestano a vini di grande personalità.

- Le uve:** 100% Nero d'Avola.
- Il vigneto:** vigne selezionate nella Tenuta Rapitalà situate a 400 metri sul livello del mare, allevate a Guyot su terreni argillosi con rese limitate d'uva per ettaro.
- La vinificazione:** le uve raggiungono la piena maturazione nell'ultima decade di settembre. Vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni per favorire una corretta estrazione delle sostanze polifenoliche e dei tannini. Si ottiene così un vino strutturato, morbido ed armonico.
- La maturazione:** la maturazione avviene in acciaio ed in piccola parte in barriques, per esaltare le caratteristiche di armonia e complessità che questo vitigno sa esprimere.
- Il vino:** colore rubino intenso, profumo avvolgente che preannuncia una struttura immediata e possente, un tannino non invadente e una delicata acidità.
- Dati analitici:** alcol 13,5%; acidità totale 5,44 g/l; pH 3,52; zuccheri 4,20 g/l; estratto 30 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** pollame e pollame nobile (faraona, anatra, tacchino), arrosti di carni bianche e formaggi stagionati.