



Sensi

NERO D'AVOLA

Nelle etichette dei vini Patria le opere di Salvatore Incorpora sposano i poeti d'ogni tempo.

La Cantina Patria di Solicchiata, sulle sue bottiglie, ha etichette che si tingono d'arte e ammantano di versi i suoi vini. Salvatore Incorpora è l'artista di quelle pitture che sposano i versi di vari autori.

painting by: **Salvatore Incorpora** - "Al mercato di frutta".



*stappa gli orci panciuti
e snida il vino rosso
sino alla feccia.*

Versi di **Archiloco di Paro**
in traduzione di
Salvatore Quasimodo



NERO D'AVOLA

Sensi

DOC SICILIA

Vitigni: 100% Nero d'Avola

Zona di produzione: Comune di San Michele di Ganzaria (CT)

Altitudine: 450 mt slm

Terreno: calcareo ed argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Età media dei vigneti: 12 anni

Vendemmia: settembre

Vinificazione: macerazione con le vinacce e fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 10/15 giorni a temperature di 22/24 °C

Maturazione ed Affinamento: barriques di rovere di Slavonia per almeno 13 mesi, bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso rubino di media intensità cromatica e buona consistenza

Olfattive: naso tipico ed elegante con una buona complessità dove predominano i sentori di ciliegie sotto spirito, tabacco, foglie di pomodoro, mostarda e pot pourri di fiori secchi

Gusto olfattive: vino pronto di grande struttura e persistenza. Il sorso è deciso, caldo e morbido con tannini ben presenti e vellutati. Finale lungo e coerente con le percezioni nasali

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Calice consigliato: bordeaux

Abbinamenti: consigliamo un timballo di maccheroni gratinati, carni rosse alla griglia, formaggi semi stagionati e tutte le specialità gastronomiche di carne tipiche della tradizione mediterranea