

Kaire

Kaire è un Nero d'Avola in purezza. Aroma fruttato accompagnato da dolci note speziali e vanigliate, cedute dalla barrique durante l'affinamento.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

PROFUMI: fruttato, con sentori di lamponi, more e ciliegie, dolci note speziate e vanigliate.

SAPORE: al palato è equilibrato con buona freschezza e persistenza aromatica. Note fruttate sul finale.

ZONA DI PRODUZIONE:

Menfi (AG)

TIPI DI SUOLI:

Terreno molto profondo, di medio impasto, poche pietre, ricco di sostanza organica.

PRODUZIONE ANNUALE DI BOTTIGLIE:

10.000

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

150 metri

DENSITÀ DI IMPIANTO PIANTE/ETTARO

4.500 piante/ettaro

COMPOSIZIONE VINO:

100 % Nero D'Avola

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e pigiate, lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi, in piccole botti di Rovere Francese Allier.

Successivo affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

AFFINAMENTO: 12 Mesi in piccole botti di Rovere Francese Allier.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

ALCOOL: 13 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/L Ac. Tartarico

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/L

