

Aynat

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: rosso - DOC Sicilia

Vitigno: Nero d'Avola

Numero bottiglie prodotte all'annata: 6.500

Zona di produzione: Comuni di Canicatti

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, di medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo, dalla colorazione bianca data dalle "trube" che caratterizzano i terreni più vocati per la produzione di questa varietà

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 25/30 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente contropalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 6,5 t.

Vendemmia: inizio ottobre

Fermentazione: in fermentini di acciaio e di cemento a 30° C con sei follature al giorno

Durata macerazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: 12/14 mesi in barili di Rovere francese nuovi

Affinamento in bottiglia: dodici mesi prima della commercializzazione

Annate prodotte: 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 - 2010

Temperatura di servizio: 18° C

Calice consigliato: ampio e panciuto, da rossi importanti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso, quasi nero con riflessi purpurei;

Olfatto: ampiamente riconoscibili i tipici caratteri varietali, dai sentori di prugna alla ciliegia nera sotto spirito, dalle note di humus a quelle di liquirizia; aprendosi, si avvertono anche intense sfumature di noce moscata, tabacco e grafite, ben distinte e piacevoli;

Palato: espressività ed armonia sono i suoi temi dominanti, che si traducono in una bocca gustosa e vibrante, dove primeggiano il calore e la disarmante incredibile facilità di beva, resa possibile anche dai vellutati tannini;

Caratteristiche: un vino emozionante e carnoso, esemplare espressione dell'uva simbolo del rinascimento enologico siciliano, potente ed elegante, bellissimo ed aggraziato, di classe superiore;

Abbinamenti gastronomici: da gustare con le pappardelle alla salsiccia e funghi porcini, i bucatini al ragù, la sontuosa pasta alla Norma; ben riuscita anche la combinazione con lo stracotto di carne di cavallo, il classico "falso magro" siciliano ben salsato, il tonno "ammuttunatu" al sugo con aglio e menta. Fra i formaggi, consigliabili quelli ben stagionati a pasta compatta.