

## Centuno

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



**Tipologia:** rosso - DOC Sicilia

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Numero bottiglie prodotte all'annata:** 30.000

**Zona di produzione:** entroterra agrigentino

**Tipo di terreno:** Terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

**Altitudine:** media collina da 200 m. a 600 m.

**Età media delle viti:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** prevalentemente controspliera, con sistema a cordone rinnovabile

**Piante per ettaro:** 4.000 - 5.000

**Resa per ettaro:** 8,5 t.

**Vendemmia:** da metà settembre a metà ottobre

**Fermentazione:** in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C

**Fermentazione malolattica:** totalmente svolta

**Affinamento:** otto mesi in barili di rovere francese per 8-10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** sei mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Calice consigliato:** di medie dimensioni, leggermente panciuto

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino profondo e luminoso tendente al violaceo;

**Olfatto:** caratterizzato da profumi netti e armoniosi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano e intrecciano a sentori di mela renetta, mandorla, uva spina, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;

**Palato:** ritornano appieno le note dominanti al naso delineando un quadro di ottima freschezza che si integra in un'equilibrata struttura avvolgente e dal tannino elegante;

**Caratteristiche:** un Nero d'Avola intenso che si lascia scoprire con modernità e fascino;

**Abbinamenti gastronomici:** si sposa magnificamente con delle casarecce alla norma; ideale l'accostamento con un filetto al pepe nero di Sichuan; notevole l'abbinamento con una verticale di pecorino di differente stagionatura.