

Nero d'Avola

Vigna con vista / A vineyard with a view

Contrada Bausa – Marsala



Le uve del nostro Nero d'Avola, provengono **da una vigna con vista** sull'arcipelago delle **Egadi**, a pochi chilometri dalla laguna dello Stagnone di Marsala, su un suolo con presenza di **argilla, calcare e ciottoli di origine vulcanica**.

La **vendemmia** del Nero d'Avola avviene a **fine agosto**; macera **sulle bucce per 30 giorni in acciaio** dove il vino riposa fino all'imbottigliamento. L'**affinamento** prosegue in **bottiglia** fino a quando non lo **riterremo pronto**.

Il primo impatto olfattivo è di gelso e mora, successivamente iniziano ad imporsi aromi di caffè, pepe nero e cacao. Al palato mostra freschezza e finezza dei tannini, con un finale persistente e ricco di rimandi balsamici.

*We produce our Nero d'Avola with **grapes coming from a vineyard with an amazing view on the Egadi islands**, just in front of the winery, a few kilometers away from Marsala Stagnone lagoon. The soil is rich of **clay, limestone and volcanic stones**.*

*The **harvest** takes place at the **end of August**; after **30 days of maceration in stainless steel** the wine will rest in the same material up to the bottling; then the wine will **remain in the bottle until** we think it is **ready**.*

Mulberry and blue raspberry are the aromas that immediately break through your nose, coffee, black pepper and cacao scents will eventually arrive. Finesse of the tannins, freshness and long lasting balsamic finish will come with the tasting.

▶ Sorprende accanto a una bistecca di tonno, pur dando il meglio di sé insieme a grandi tagli di carne rossa e cacciagione in umido.

▶ *It surprises in pairing with tuna steak, or you can stay classic drinking it beside big cuts of red meat or game "in umido".*