

# LAGOVUVERI



VINO BIOLOGICO



## MIGNECHI

Nero d'Avola biologico



VITTORIA

### DESCRIZIONE:

*Il vino Mignechi si ottiene unicamente da uve raccolte a mano, che vengono vinificate con sistemi tradizionali e brevemente affinate in barriques di rovere. Ideale da abbinare a carni dal sapore intenso ed alla selvaggina. Colore rosso rubino e sentori di cacao, chiodo di garofano, cioccolato, pepe nero, ribes nero e vaniglia.*



### CLASSIFICAZIONE:

*D.O.P. Sicilia*

### ZONA DI PRODUZIONE:

*Gela – Contrada Mignechi sul Lago Biviere*

### TERRENO E ALTIMETRIA:

*20 m. slm*

### UVE IMPIEGATE:

*100% Nero d'Avola biologico*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Alberello*

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

*10 anni*

### RESA PER ETTARO:

*50 Q.*

### VINIFICAZIONE:

*15 giorni macerazione sulle bucce e fermentazione a temperature controllata in acciaio.*

### AFFINAMENTO:

*6 mesi in barrique francesi e 6/9 mesi in bottiglia*

### GRADAZIONE:

*14,5% vol.*

### FORMATI:

*bottiglia cl. 75*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

*16° – 18°*