

DON NELI

Nero D'avola IGP Terre Siciliane

Protected Geographical Indication

CARATTERISTICHE



Nome del vino:	DON NELI
Classificazione:	Indicazione Geografica Protetta "TERRE SICILIANE"
Uve:	Nero d'Avola
Colore:	rosso vino
Sensazioni olfattive e gustative:	fruttato dell'uva di origine e di piccoli frutti rossi. Morbido e vellutato in bocca, con lieve sentore di peperone maturo
Gradazione Alcolica:	13-13,5% in relazione all'annata
Acidità totale:	5,4 g/l
pH:	3,40
Fermentazione malolattica:	si
Affinamento in legno:	no
Tipologia del suolo:	di colore bianco a matrice calcarea, con tessitura a medio impasto
Altitudine e giacitura:	40-60 metri s.l.m., con leggeri declivi che guardano il mar Mediterraneo da cui ricevono le fresche brezze mattutine
Luogo di produzione:	C.da Coste Fredde, Comune di Noto
Densità d'impianto:	5.000 piante/ettaro
Tipologia di allevamento:	spalliera
Potatura:	cordone speronato
Resa uva :	80-90 q.li/ettaro in relazione all'annata
Epoca di raccolta:	fine settembre
Sistema di vinificazione:	pigiadirasatura e fermentazione con le bucce per 6-7 giorni a 26-28° C.
Conservazione ed affinamento:	in vasche di acciaio inox termocontrollate, imbottigliamento nel Maggio - Giugno successivo alla vendemmia
Conservazione delle bottiglie:	3 - 4 anni in ambiente idoneo a 15-16° C.
Temperatura per la degustazione:	a temperatura ambiente, nel periodo estivo o in ambienti caldi, rinfrescare la bottiglia a 20-22° C.
Abbinamento ai cibi:	cucina mediterranea, primi piatti, carni rosse e formaggi

CHARACTERISTICS



Name of the wine:	DON NELI
Classification:	Protected Geographical Indication "TERRE SICILIANE"
Grapes:	Nero d'Avola
Colour:	wine red, violet glow
Tasting notes:	fruity (grapes and small red fruits), soft and smooth, a light fragrance of ripe pepper
Vol.:	13-13,5% depending on the year
Total acidity:	5,4 g/l
pH:	3,40
Malolactic fermentation:	yes
Ageing in wooden barrels:	no
Soil type:	white, calcareous, mixed soil texture
Altitude and position:	40-60 metres above mean sea level, with light slopes facing the Mediterranean sea from which the fresh morning breezes blow
Production place:	C.da Coste fredde, Municipality of Noto
Vineyard density:	5.000 plants/hectare
Vine training system:	Guyot
Pruning:	spurred cordon
Grape yield:	8-9 tonnes/hectare depending on the year
Harvest time:	end of September
Wine working system:	destalking and crushing, fermentation with peel for 6-7 days at 26-28°C
Preservation and ageing:	in temperature-controlled stainless steel tanks, bottling: the following May/June after the harvest
Bottle preservation:	3-4 years in a suitable environment at 15-16°C
Serving temperature:	room temperature, in summer or in a warm place, cool the bottle to 20-22°C
Recommended pairings:	Mediterranean cuisine, pasta dishes, red meat and cheese



Bottiglia 0,75 L / 25.36 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	1500 g	Ø cm 7,9 H cm 32,9
 confezione	9,00 Kg	cm 26 x 18x 32 H

SUD EST

Inzolia IGP Terre Siciliane

Protected Geographical Indication

CARATTERISTICHE

Nome del vino:	SUD EST
Classificazione:	Indicazione Geografica Protetta "TERRE SICILIANE"
Uve:	Inzolia
Colore:	Bianco con riflessi giallo oro
Sensazioni olfattive e gustative:	fruttato dell'uva di origine e di frutta fresca: ananas, banana, mela verde. Di media struttura e persistenza, il gusto gradevolmente sapido e minerale.
Gradazione Alcolica:	12-13% in relazione all'annata
Acidità totale:	5,8 g/l
pH:	3,35
Fermentazione malolattica:	no
Affinamento il legno:	no
Tipologia del suolo:	di colore bianco a matrice calcarea, con tessitura a medio impasto
Altitudine e giacitura:	40-60 metri s.l.m., con leggeri declivi che guardano il mar Mediterraneo da cui ricevono le fresche brezze mattutine
Luogo di produzione:	C.da Coste Fredde, Comune di Noto
Densità d'impianto:	5.000 piante/ettaro
Tipologia di allevamento:	spalliera
Potatura:	cordone speronato
Resa uva:	90-100 q.li/ettaro in relazione all'annata
Epoca di raccolta:	inizio settembre
Sistema di vinificazione:	pressatura soffice delle uve, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a 15-16° C.
Conservazione ed affinamento:	sul feccino fine in vasche di acciaio inox termocontrollate, imbottigliamento nel Gennaio - Febbraio successivo alla vendemmia
Conservazione delle bottiglia:	2 anni in ambiente idoneo a 15-16° C.
Temperatura per la degustazione:	13-14° C.
Abbinamento ai cibi:	aperitivi, pesce, crostacei e carni bianche



CHARACTERISTICS

Name of the wine:	SUD EST
Classification:	Protected Geographical Indication "TERRE SICILIANE"
Grapes:	Inzolia
Colour:	white, gold yellow glow
Tasting notes:	fruity (grapes and fresh fruits: ananas, banana, green apple). Of a medium structure and persistence, pleasantly savoury and mineral taste
Vol.:	13-13,5% depending on the year
Total acidity:	5,4 g/l
pH:	3,40
Malolactic fermentation:	no
Ageing in wooden barrels:	no
Soil type:	white, calcareous, mixed soil texture
Altitude and position:	40-60 metres above mean sea level, with light slopes facing the Mediterranean sea from which the fresh morning breezes blow
Production place:	C.da Coste fredde, Municipality of Noto
Vineyard density:	5.000 plants/hectare
Vine training system:	Guyot
Pruning:	spurred cordon
Grape yield:	8-9 tonnes/hectare depending on the year
Harvest time:	beginning of September
Wine working system:	destalking and crushing, fermentation with peel for 6-7 days at 26-28°C
Preservation and ageing:	on the fine lees in temperature-controlled stainless steel tanks, bottling: the following May/June after the harvest
Bottle preservation:	3-4 years in a suitable environment at 15-16°C
Serving temperature:	room temperature, in summer or in a warm place, cool the bottle to 20-22°C
Recommended pairings:	Mediterranean cuisine, pasta dishes, red meat and cheese



Bottiglia 0,75 L / 25.36 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	1500 g	Ø cm 7,9 H cm 32,9
 6 pz	9,00 Kg	cm 26 x 18x 32 H