

## LOVE

### Nero D'avola, Sirah, Merlot IGP Terre Siciliane

*Protected Geographical Indication*

#### CARATTERISTICHE



Nome del vino:	LOVE
Classificazione:	Indicazione Geografica Protetta "TERRE SICILIANE"
Uve:	Nero d'Avola 70%, Sirah 20%, Merlot 10%
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:	pigiadiraspatura 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 bottiglia:	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:	LOVE
Classification:	Protected Geographical Indication "TERRE SICILIANE"
Grapes:	Nero d'Avola 70%, Sirah 20%, Merlot 10%
Colour:	ruby red
Tasting notes:	intense and fruity (grapes and small red fruits), soft and fresh, a light fragrance of plums, black fruits and spices
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:	roasted meat, red meat, aged cheese



Bottiglia 0,75 L / 25.36 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	1290 g	Ø cm 7,5 H cm 3,16
 confezione 6 pz	7,74 Kg	cm 26 x 18x 32 H

## LOVE

# Chardonnay IGP Terre Siciliane

*Protected Geographical Indication*

### CARATTERISTICHE

<b>Nome del vino:</b>	LOVE
<b>Classificazione:</b>	Indicazione Geografica Protetta "TERRE SICILIANE"
<b>Uve:</b>	Chardonnay 85% Moscato 15%
<b>Colore:</b>	paglierino con riflessi giallo oro
<b>Sensazioni olfattive e gustative:</b>	fruttato dell'uva di origine dove i sentori della frutta fresca tropicale vengono arricchiti dai delicati aromi del moscato. Struttura complessa e persistente, gusto decisamente sapido-minerale
<b>Gradazione Alcolica:</b>	13-13,5% in relazione all'annata
<b>Acidità totale:</b>	5,4 g/l
<b>pH:</b>	3,40
<b>Fermentazione malolattica:</b>	no
<b>Affinamento il legno:</b>	no
<b>Tipologia del suolo:</b>	di colore bianco a matrice calcarea, con tessitura a medio impasto
<b>Altitudine e giacitura:</b>	40-60 metri s.l.m., con leggeri declivi che guardano il mar Mediterraneo da cui ricevono le fresche brezze mattutine
<b>Luogo di produzione:</b>	C.da Coste Fredde, Comune di Noto
<b>Densità d'impianto:</b>	5.000 piante/ettaro
<b>Tipologia di allevamento:</b>	spalliera
<b>Potatura:</b>	cordone speronato
<b>Resa uva:</b>	80-90 q.li/ettaro in relazione all'annata
<b>Epoca di raccolta:</b>	ultima decade di agosto
<b>Sistema di vinificazione:</b>	pressatura soffice delle uve raccolte in sovra maturazione, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a 15-16° C.
<b>Conservazione ed affinamento:</b>	sul feccino fine in vasche di acciaio inox termocollate, imbottigliamento nel Gennaio-Febbraio successivo alla vendemmia
<b>Conservazione delle bottiglia:</b>	3 anni in ambiente idoneo a 15-16° C.
<b>Temperatura per la degustazione:</b>	13-14° C.
<b>Abbinamento ai cibi:</b>	aperitivi, frutti di mare e crostacei, pesce crudo marinato



### CHARACTERISTICS

<b>Name of the wine:</b>	LOVE
<b>Classification:</b>	Protected Geographical Indication "TERRE SICILIANE"
<b>Grapes:</b>	Nero d'Avola
<b>Colour:</b>	straw yellow, gold yellow glow
<b>Tasting notes:</b>	fruity (grapes and fresh tropical fruits) enriched by the delicate flavor of moscato. Complex and persistent structure, definitely savoury and mineral taste
<b>Vol.:</b>	13-13,5% depending on the year
<b>Total acidity:</b>	5,4 g/l
<b>pH:</b>	3,40
<b>Malolactic fermentation:</b>	no
<b>Ageing in wooden barrels:</b>	no
<b>Soil type:</b>	white, calcareous, mixed soil texture
<b>Altitude and position:</b>	40-60 metres above mean sea level, with light slopes facing the Mediterranean sea from which the fresh morning breezes blow
<b>Production place:</b>	C.da Coste fredde, Municipality of Noto
<b>Vineyard density:</b>	5.000 plants/hectare
<b>Vine training system:</b>	Guyot
<b>Pruning:</b>	spurred cordon
<b>Grape yield:</b>	8-9 tonnes/hectare depending on the year
<b>Harvest time:</b>	last ten days of August
<b>Wine working system:</b>	soft pressing of the grapes harvested in over ripening, cleaning of the must by static decanting, fermentation at 15-16°C
<b>Preservation and ageing:</b>	on fine lees in temperature-controlled stainless steel tanks, bottling: the following January-February after the harvest
<b>Bottle preservation:</b>	3 years in a suitable environment at 15-16°C
<b>Serving temperature:</b>	13-14°C
<b>Recommended pairings:</b>	aperitizers, seafood and shellfish, marinated raw fish



Bottiglia 0,75 L / 25.36 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	1290 g	Ø cm 7,5 H cm 3,16
 confezione 6 pz	7,74 Kg	cm 26 x 18x 32 H