



ABATE FRANCA ALBA

Tipo di vino	ROSSO DOC SICILIA
Zona di produzione	Trapani C/da Bilinghieri
Uva	Nero d'Avola 100%
Densità impianti	5000 per ettaro
Età impianti	Impianti realizzati nel 1999
Terreno	Franco Argilloso ricco di scheletro
Resa media per ettaro	Kg 12.000
Sistema allevamento	Guyot
Altitudine dei vigneti	Mt 350
Type of wine	RED DOC SICILIA
Production area	Trapani C/da Bilinghieri
Type of grape	Nero d'Avola 100%
Vineyards Density	5000 per hectare
Vineyards Age	Vineyards planted in 1999
Soil Type	Rich argillaceous of skeleton
Yield per hectare	12 Tons for hectars
Vineyards Training system	Guyot
Vineyards Altitude	Mt 350



CUTI NERO D'AVOLA VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

Vinificazione affinamento

Raccolta manuale la seconda settimana di Settembre. Diraspapigiatura delle uve e macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata (24 °C) per 10 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, seguita da una maturazione in recipienti di cemento per un periodo minimo di 6 mesi. Assemblaggio del vino in vasche inox.

Imbottigliamento con filtrazione leggera e quindi affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Winemaking and Aging

The grapes are handpicked during the second week of September. Destemming and crushing of the grapes followed by a pre-fermentative cold maceration. Alcoholic fermentation and maceration in temperature-controlled stainless steel tanks (24 °C) is carried on for 10 days, followed by malolactic fermentation. The wine is then passed to cement tanks to be aged for a period of 6-months. The blending of the wine takes place in stainless steel tanks, clarification with egg whites is done if necessary followed by a 0 °C refrigeration to ensure the tartaric stability of the product. The wine is then bottled undergoing a light filtration and aged for at least 6 months.

Caratteristiche organolettiche

Dal bel colore rubino intenso con venature violacee, si distingue per intensi sentori di mora e amarena. Morbido in bocca con evidenti ritorni fruttati. Buona la persistenza con un finale equilibrato.

Organoleptic Characteristics

Cuti Nero d'Avola is ruby red in color with intense yet delicate aromas of blackberry and black cherry. Delicate on the palate, bursting with fruit flavors, it has good persistence with a well balanced finish.