



VINOLAURIA

ZIO PAOLO



Capostipite. Zio Paolo è il primo che Vito ha scelto di vinificare e porta il nome, curioso, del vigneto – di terre ampie e pianeggianti attorno ad Alcamo – che sta alla sua origine. Un Nero d'Avola (100%) che, a differenza dell'Alacre figlio delle stesse uve, risulta meno complesso e più fresco al palato. Molto fruttato al naso, reca note di fragola e frutti di bosco.

VARIETÀ: *Nero d'Avola*

RESA PER ETTARO: *50 Q.li*

SISTEMA ALLEVAMENTO:
controspalliera

VENDEMMIA: *metà Settembre*

VINIFICAZIONE: *criomacerazione
delle uve per 24 ore, macerazione e
fermentazione per 10 giorni*

AFFINAMENTO: *12 mesi in vasche di
acciaio*

ACIDITÀ TOTALE: *6,2 g/L*

pH: 3,40

VINO BIOLOGICO

