DI GIOVANNA

CUSTODI DEL TERRITORIO

Nero d'Avola
2019 DOC Sicilia



Viñedo	
Localización:	Contessa Entelina (Provincia de Palermo), Sicilia.
Nivel de calidad:	DOC Sicilia
Variedad de uva:	Nero d'Avola (100%)
Composición del suelo:	Calcarenita y arcilla mixta
Clima:	Mediterraneo de altura (460 - 500 m.s.n.m.)
Método de poda:	Cordone speronato
Edad de las vides:	30 - 40 años
Densidad del cultivo:	4.400 vides/ha
Rendimiento:	2,0 kg de uvas por planta / 20.000 botellas
Manejo del cultivo:	Orgánico
Bodega	
Vendimia:	Manual, entre mediados de agosto y principios de septiembre
Maceración:	12 días en contacto con sus pieles seguido de un prensado ligero de las uvas ya despalilladas
Fermentación:	En acero inoxidable, en contacto con las pieles por 12 días. Luego, el vino fue suavemente prensado
Afinamiento:	6 meses en toneles de roble de segundo uso.
Embotellado:	Mediados de agosto de 2020
Vino	
Año:	2019
	La familia Di Giovanna cultiva 56 ha. de viñedos desde hace cinco generaciones. Algunos de sus cinco viñedos hacen parte de la reserva natural de Monte Genuardo, en el interior de la parte oeste de la isla de Sicilia (Provincia de Palermo). Los hermanos Günther y Klaus di Giovanna, de padre siciliano y madre alemana, manejan actualmente los viñedos de su familia. La gestión de la tierra y de la bodega la hacen bajo las normas de la agricultura orgánica y sólo vinifican los frutos de su propia producción. También, son los abanderados de estas prácticas en su región. Günther y Klaus crean vinos auténticos con las variedades de la vid autóctonas de su natal Sicilia, como Nero d'Avola, Nerello Mascalese y Grillo. También cultivan y vinifican variedades internacionales como Merlot, Syrah y Chardonnay.
Nota de cata:	Vino de color rojo rubí intenso con visos violetas. En nariz posee toques de cereza amarena y frutos del bosque, violeta y agradables notas especiadas. En boca es envolvente y elegante con un tanino ligero y con un final fresco por su mineralidad tan particular.
Potencial de maduración:	2020 – 2026
Maridaje recomendado:	Pasta al ragú, a la norma, o bolognesa. Además, con carnes rojas. Excelente con pecorino y provolone semipicante.
Decantar:	No
Vegano:	Si
Información técnica	
Alcohol:	13,5% vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	5,8 g/L
Peso del mosto:	-
Código de barras	8032986500597
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Suolo e Salute srl.
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas | IT-BIO-004

Producido y embotellado por la Azienda Agrcola Biologca Di Giovanna · I92017 Sambuca di Sicilia · Italia
www.di-giovanna.com

VINO BIOLOGICO IT-BIO-004 Viticultura orgánica Italiana certificada

VINICULTURA es el importador exclusivo en Colombia de los vinos Di Giovanna
Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co