



TENUTA
STOCCATELLO

AGRICOLTORI DAL 1923



AVOCÀ

Avocà nasce in onore di mio nonno, Renzo Barbera. Una storia di grande affetto che ha fatto grande Menfi e che oggi Tenuta Stoccatello vuole raccontare attraverso un'idea di Nero d'Avola contemporanea e figlia del territorio in cui ha origine. Rosso rubino al colore, si rivela nel calice con classiche note varietali. Al gusto gode di buon corpo sorretto da una buona spalla acida che sottolinea l'equilibrio che lo contraddistingue.

Renzo Barbera



DATI AGRONOMICI

VITIGNO UTILIZZATO: Nero d'Avola
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Menfi, c/da Stoccatello
ALTITUDINE: 200 mt. Slm
DENOMINAZIONE: Doc Sicilia
TIPO DI SUOLO: misto argilloso sabbioso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: est-ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contro spalliera
SISTEMA DI POTATURA: guyot
RESA DI UVA Q/LI/HA: 80
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO: 4.500
EPOCA VENDEMMIALE: prima decade di settembre



DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Rosso rubino
ESAME OLFATTIVO: Spiccati sentori fruttati emergono in modo deciso: frutti di bosco, ribes, mirtilli ma anche more selvatiche e ciliegie appena mature lasciano il posto a note erbacee; una leggera ma evidente speziatura evoca il pepe verde e la dolcezza della vaniglia. Sul finale emergono note di cacao e una leggerissima tostatura.
ESAME GUSTO OLFATTIVO: Secco e caldo, di buon corpo e di buona acidità, tannini presenti ma non invadenti. Splendido l'equilibrio e con un lungo finale molto piacevole lascia una bocca pulita e pervasa da note olfattive che fedelmente si ripropongono.



DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0%
VINIFICAZIONE IN ROSSO: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì
AFFINAMENTO: in vasca di acciaio inox per tre mesi, poi tre mesi in barrique di secondo passaggio e successivamente bottiglia prima della messa in commercio
NUMERO BOTTIGLIE: 2000