



Nero d'Avola: Lagnusa

Vino rosso

D.O.C. Sicilia

Vino biologico certificato

Lagnusa é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine da un vigneto la cui terra é stata sempre chiamata dai contadini del luogo, Lagnusa. In siciliano, "lagnusa" significa pigra, che produce poco. Oggi, ben sappiamo che un vigneto meno produce, più qualità crea.

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 600 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Argillosi-sabbiosi

Età vigneti: 35 anni, innestati dalle nostre vecchie piante madri di Nero d'Avola "Vrucara". Con questa antica tecnica del innesto su

pianta selvatica, noi otteniamo uve con un unico ed esclusivo “DNA” di Feudo Montoni.

Densità d’impianto: 4.400 ceppi per ettaro

Sistema d’impianto: Spalliera

Potatura: Guyot

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Fermentazione in contenitore di cemento.
Fermentazione malolattica interamente svolta in cemento.

Affinamento: 20 mesi cemento, 4 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino. La struttura non vuole conquistare per potenza ma per eleganza. Profumo complesso con note di ciliegie sotto spirito, prugne rosse e more in armonia con calde sfumature speziate. Spiccano tra tutte la cannella e i chiodi di garofano. Al gusto note mentolate amplificano la freschezza del vino. Morbido, avvolgente, sapido e con un giusto ammontare di tannini delicati al palato.

Note Tecniche:

Titolo Alcolometrico: 13,50% vol.

Conservazione: ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate

Abbinamento gastronomico: Carni rosse, arrosti di carne, selvaggina, tonno, salumi e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di consumo: 18°-20°C