

## Nocera



Prima vendemmia di 300 Bottiglie di Vino Rosso nato da 300 alberelli di Nocera a 300 m s.l.m presso c/da Drò, un tratto dell'antico passaggio greco-romano che collegava i monti Peloritani con la piana di Milazzo, al quale abbiamo dedicato il nome del nostro vino.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>Classificazione</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Vitigni</b>	Nocera
<b>Area di Produzione</b>	Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me)
<b>Terreno</b>	Argilloso / 300-350 m s.l.m
<b>Esposizione</b>	Sud / Sud Est
<b>Epoca di Raccolta</b>	Terza decade di Settembre
<b>Raccolta</b>	Raccolta manuale
<b>Macerazione</b>	4 mesi sulle Buccie in Anfora di Terracotta con frequenti rimontaggi
<b>Vinificazione</b>	8 mesi in Anfora di Terracotta
<b>Affinamento</b>	24 mesi in Bottiglia
<b>Grado Alcolico</b>	14 % Vol.
<b>Bottiglia</b>	e 75 cl.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Carminio vivace con riflessi rubino
<b>Bouquet</b>	Sentori di frutti rossi con note di noce moscata e pepe creolo. Al palato si presenta con buona trama tannica e una dimensionata persistenza.