

DRÒMOS

TRECENTO

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

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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