

colore

Rosso rubino di media tonalità

color

Medium ruby red

profumo

Fruttato e floreale

nose

Fruit, flower

sapore

Fresco e tannico

taste

Fresh, fruity driven

accostamenti

Carni pregiate, arrosti misti, pesce alla griglia

pairings

fine meats, game noble, braised red meats, grilled fish

temperatura di servizio

14°C

temperature

14°C

Nerè

2022

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.

100 % Nero d'Avola

"Vino dell'anno, pane del giorno". Gli abitanti di questi luoghi unici hanno sempre amato bere il frutto dell'ultima annata, prima di iniziare quella nuova. Una tradizione che la famiglia Moretti Cuseri ha abbracciato con entusiasmo: il bicchiere scanzonato e allegro, pronto per ogni occasione, ricco di profumi e facile da abbinare alla tradizionale gastronomia siciliana fatta di povertà e ricchezza, rispecchia appieno il carattere aperto dei siciliani. Feudo Maccari ha voluto rispettare la tradizione di quest'uva vinificando il vino in vasche d'acciaio, al resto hanno pensato la terra bianca e calcarea, il sole e i venti mediterranei che esprimono l'anima del Nero d'Avola in bottiglia.

"Wine of the year, bread of the day." The inhabitants of these unique places have always loved to drink the fruit of the last vintage, before starting the new one. A tradition that the Moretti Cuseri family has enthusiastically embraced: the lighthearted and cheerful glass, ready for any occasion, rich in aromas and easy to pair with traditional Sicilian gastronomy made of poverty and prosperity, fully reflects the open character of Sicilians. Feudo Maccari wanted to respect the tradition of this grape by vinifying the wine in steel tanks; then white and limestone soils, sunshine and Mediterranean winds express the soul of Nero d'Avola in the bottle.



FEUDOMACCARI

Noto

zona di produzione

Noto - Sicily

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione
a temperatura controllata per
circa 12 gg

vinification

A temperature-controlled
fermentation and maceration
for about 12 days

maturazione

In acciaio per circa 6 mesi

aging

Stainless steel tanks for about
6 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months

