

## Gregorio MAXIMO

Igt Sicilia 2007

Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon

### Categoria:

Rosso Igt Sicilia

### Uve

Nero d'Avola (70%) e Cabernet Sauvignon (30%)

### Zona di produzione:

Contrada Sirignano - Monreale (PA)

### Esposizione:

Sud, Sud-Est

### Altimetria:

200 metri s.l.m., in collina

### Densità d' impianto:

4000 piante per ettaro

### Età media del vigneto:

10 anni

### Forma di allevamento:

controspalliera, guyot semplice

### Resa:

70 q.li per ettaro

### Vendemmia:

manuale nella terza decade di settembre

### Vinificazione:

diraspatura e macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni, al completamento della fermentazione malolattica viene travasato in barriques.

### Gradazione alcolica:

14 % vol.

### Affinamento:

in barriques di rovere di Allier, 9 mesi il Nero d'Avola - 12 mesi il Cabernet Sauvignon

### Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino molto intenso di grande impatto cromatico, presenta sfumature violacee che tendono al granato con l'invecchiamento. Sentori tipici del Nero d'Avola, fragola, frutti di bosco, confettura, lieve nota di pepe e chiodi di garofano. Al palato presenta grande corpo, tannini morbidi e vellutati e rinfrescati dalla lieve vena acida del Cabernet Sauvignon.

### Caratteristiche:

vino giovane ma di struttura si esprime all'interno di una squisita eleganza che lo rende equilibrato e piacevole da bere.



MARCHESI DE GREGORIO

Azienda Agricola in Sirignano

[www.marchesidegregorio.it](http://www.marchesidegregorio.it)



Safra 2009. Jantar em 08/12/2016.