



ACQUISTATO IL .....

"Solitario" Nero DOC Sicilia Nero d'Avola 2022

2022

## Principe di Sicilia



Svinando®

L'area su cui ricade l'azienda agricola di Rocco Patri e della sua famiglia è quella vocata per la produzione del Nero d'Avola. Grande protagonista dell'enologia siciliana degli ultimi anni, questo vitigno è in grado di dar vita a vini di grande piacevolezza. Vini fatti per essere posti al centro della tavola e accompagnare, con soddisfazione, pranzi e cene in armonia. Il Solitario, DOC Sicilia, da Nero d'Avola in purezza ne è un perfetto rappresentante. Dopo la raccolta delle uve, a mano, queste vengono portate in cantina per dare inizio al processo di trasformazione. Si parte con una fase di macerazione a temperatura controllata di 15 giorni, seguita da una fase di fermentazione, sempre in acciaio, durante la quale si effettuano frequenti rimontaggi per favorire un'armonica estrazione dei profumi. Quindi, dopo la svinatura, una parte del vino matura in botte grande per diversi mesi prima di essere ri-assemblato e imbottigliato. Ne deriva un calice di colore rosso rubino, vivace e intenso. Al naso, si percepiscono le tipiche note del Nero d'Avola che richiamano la prugna selvatica, la marasca e la ciliegia matura. Il tutto ben armonizzato da piacevoli sentori speziati. In bocca, invece, è potente e strutturato, perfetto rappresentante del suo territorio. I tannini sono ricchi, levigati e donano una grande pulizia.

Rocco, Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela Patri hanno un sogno. Quello di valorizzare il proprio storico patrimonio viticolo. Per questo nel 2010 danno vita a una nuova azienda in quel di Butera, zona centro meridionale della Sicilia. Un'area particolarmente vocata per la produzione viticola, su cui ricadono alcune delle più prestigiose denominazioni siciliane, a partire dal Cerasuolo di Vittoria e dell'Etna DOC, oltre ovviamente alla DOC Sicilia. Terre, e uve, capaci di produrre i vini che i consumatori moderni richiedono, rossi e bianchi di qualità, eleganti, ben strutturati e mediterranei ma anche capaci di suscitare suggestioni legate al territorio di origine. Il tutto passa da una cura meticolosa di ogni aspetto della lavorazione. Dalla campagna, dove l'azienda può oggi contare su circa 250 ettari, per un terzo coltivati a vigneto, con Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Chardonnay, Zibibbo e Petit Manseng. Fino alla cantina e poi alla bottiglia, regno dell'enologo Antonio Landolfi a cui è affidata la supervisione della vinificazione. Ad oggi l'azienda vive una fase di piena e costante crescita. Con una produzione annua di 100.000 bottiglie circa che possono crescere ancora di molto, senza dover scendere a compromessi con la qualità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	Vigneti allevati a tendone da viti con un'età media di 20 anni.
<b>Densità imp.</b>	4500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	100% Nero d'Avola

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Macerazione prefermentativa a freddo e fermentazione sulle bucce per 15 giorni a temperatura controllata. La vinificazione avviene esclusivamente in acciaio. Si effettuano rimontaggi e delegaste al fine di favorire un'armonica estrazione fenolica. Dopo la svinatura una parte del vino matura in botte grande per diversi mesi prima di essere imbottigliato.

**Sensazioni** Colore rosso rubino vivace intenso. Al naso si percepiscono le tipiche note del Nero d'Avola che si offrono con grande eleganza esprimendo nitide sensazioni di prugna selvatica, marasca e ciliegia matura teneramente arricchite da piacevoli sentori speziati. In bocca è potente, strutturato, figlio prediletto del suo territorio d'origine. La beva è generosa ed i suoi tannini sono ricchi, levigati e donano una grande pulizia. Lascia una lunga persistenza gusto olfattiva che ricorda nettamente le note percepite al naso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.