

# NEDDA

## NERO D'AVOLA



<b>Vitigno</b>	Nero d'Avola 100%
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5%
<b>Denominazione</b>	D.O.C. Sicilia
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi
<b>Terroir</b>	Altitudine 200m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
<b>Vigneto</b>	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 75 q/h
<b>Vendemmia</b>	Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di settembre.
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.
<b>Affinamento</b>	Successivamente ad una pressatura molto soffice il vino affina 5 mesi in barriques e 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.
<b>Note organolettiche</b>	Di colore rosso rubino vivace di media intensità, Nedda offre profumi di frutta rossa come amarena, mora e prugna secca con sapori di vaniglia e chiodi di garofano. Al palato presenta una spiccata acidità, tannini eleganti e un corpo medio. Si percepiscono note di ciliegia matura e mirtillo con sentori di nocciola e cedro.
<b>Abbinamenti</b>	Accompagna bene ricette di selvaggina speziate e carni rosse grigliate o alla piastra. Da provare con grigliate di crostacei e con ortaggi ripieni al forno.
<b>Servizio</b>	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 15-16°C.

**Lo sapevi che:** Nero d'Avola è conosciuto in Sicilia anche come "calabrese" che è l'italianizzazione del termine dialettale siciliano Calaulisi: Cala è sinonimo del termine siciliano rracina (Uva). Aulisi invece viene dal siciliano Āula (Avola).

### Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51  
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90  
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO  
DIAR**

[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)

# NEDDA

## NERO D'AVOLA



<b>Grape variety</b>	Nero d'Avola 100%
<b>Alcohol content</b>	13,5%
<b>Appellation</b>	D.O.C. Sicilia
<b>Area of production</b>	South-west Sicily; vineyards between Marsala and Salemi.
<b>Terroir</b>	Altitude 200m a.s.l.; Mainly clay soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a refreshing sea breeze all year around.
<b>Vineyards</b>	Guyot training system; Yield per hectare: 75 q/h
<b>Harvest</b>	It takes place at the beginning of september at night time.
<b>Winemaking</b>	After the maceration, the grapes undertake the fermentation into stainless steel tanks at 24°C of temperature from 7 to 10 days.
<b>Aging</b>	Following a soft press, the wine ages first in small oak barrels for 5 months and then in stainless steel tank for other 3 months. Aging in the bottle: at least 2 months.
<b>Sensory analysis</b>	Medium deep ruby colour, Nedda on the nose gives aromas of red fruits like blackberry and dry plum with flavours of vanilla and cloves. On the palate it is medium bodied, with rounded tannins and really good acidity. Moreover, there are notes of black cherry and blueberry with hint of hazelnut and cedar.
<b>Food matching</b>	It goes well with spicy game and grilled red meats. It is also perfect to pair with grilled shell fish and refilled vegetables cooked in the oven.
<b>Best to enjoy</b>	In a tulip shape glass at 15-16°C temperature.

**Do you know that:** Nero d'Avola is also known in Sicily as "calabrese" which is the Italian expression from the sicilian slang Calaulisi: Cala is synonym of the Sicilian word racina (Uva). Aulisi instead comes from the Sicilian Aula (Avola).

### Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51  
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90  
Bottle: **Glass** Green Glass GL71



[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)