

# Il Saraceno



Design by M.Cirera / [marccirera.com](http://marccirera.com)  
Photo by M.Knight / [drknightphotography.com](http://drknightphotography.com)  
Bottled by [adelasia.com](http://adelasia.com)

Annata:	2015
Uve:	Nero d'Avola (70%), Nocera (30%)
Zona di produzione:	Contrada Sorbera, comune di Librizzi (ME) - Sicilia
Tipo di terreno:	Argilloso misto
Esposizione e Altitudine:	Ovest - 400 m s.l.m. - terrazzato
Età media delle viti:	3 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità impianto:	4000 per ettaro
Resa per ettaro:	35-40 Q.li
Data vendemmia	Metà Settembre
Vendemmia:	Raccolta manuale in cassette da 15 kg
Macerazione sulle bucce:	4-5 giorni
Vinificazione:	In vasche di acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	28 °C
Affinamento:	1 anno in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	14% vol
Acidità totale:	5.6 g/L
Aggiunta di solfiti:	<b>NO</b>
Certificato Biologico	<b>SI</b>
Produzione:	2000 bottiglie
<b>Note Organolettiche</b>	
Analisi visiva:	Rosso porpora
Analisi olfattiva:	Confettura di frutti di bosco e liquirizia
Analisi gusto-olfattiva:	Molto caldo, spiccata acidità
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Previsione evolutiva:	4-6 anni
Abbinamenti:	Carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi