

nero

NOME DEL VINO: Ero

DEBOUCHAGE $\varnothing 18.5 \pm 0.5$ A 3 mm DE PROF

BROUJAGE $\varnothing 18.5$ NAME OF THE WINE: Ero

Evocazione del nero, essenza di un vitigno che arriva da lontano. Radici. Tempo passato del verbo essere. In prima persona, essere in quella terra, fare quel vino. Una sfida al presente reclamarne le radici. Oscuro. Eros che si nasconde. In etichetta, un serpente piumato. Un soffio, e si svela un vino celato. L'antico mito di Amore e Psiche alimenta la ricerca di un vino oscuro. Eppur amato incondizionatamente.

Evocation of the black colour, essence of a vine that comes from far away. Roots. Past of the verb "to be" in the first person. To be in that territory, to do that wine. Obscure. Eros hides itself. On the label, a feathered snake. An air blow to reveal a hidden wine. The myth of Love and Psyche favours the research of an obscure wine. A wine that is unconditionally loved.

DENOMINAZIONE: igt Sicilia
ANNATA: 2008
VARIETÀ: Nero d'Avola in purezza
ENOLOGO: Federico Curtaz
AGRONOMO: Federico Curtaz

DENOMINATION: Sicilia i.g.t.
VINTAGE: 2008
VARIETAL: Nero d'Avola, monovarietal
OENOLOGIST: Federico Curtaz
AGRONOMIST: Federico Curtaz

NOTE DI DEGUSTAZIONE
COLORE: rosso violaceo intenso
PROFUMI: marasca, more e frutti rossi
GUSTO: entrata molto dolce in bocca
Buona acidità con tannini misurati e grande ricchezza aromatica
Vino fresco e di grande lunghezza

TASTING NOTES
COLOUR: intense purplish red
NOSE: morello cherry, blackberry, red fruits
TASTE: good acidity with measured tannins and rich and complex aromas. The wine has a good acidity, measured tannins, fresh with a nice persistence in the mouth

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE
ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Noto, Val di Noto
SUPERFICIE VITATA: 1,5 ettari
ANNO IMPIANTO VIGNETTI: 1998
ESPOSIZIONE: sud/ovest
ALTITUDINE: s.l.m. 50 mt
NATURA DEL TERRENO: basamento calcareo con vulcaniti sparsi. Particolare anomalia geologica
DENSITÀ DI PIANTAGIONE: 8.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello con sesto quadro 1,15 x 1,15
DATA VENDEMMIA: settembre
RESA PER HA: 70 q.li/ha
CONDUZIONE DI VENDEMMIA: manuale in cassette forate
ANDAMENTO CLIMATICO ANNATA 2008: primavera fresca, buona piovosità; estate molto calda, autunno fresco

CHARACTERISTICS OF PRODUCTION LAND
PRODUCTION AREA: comune di Noto, Val di Noto
AREA UNDER VINE: 1.5 hectares (4 acres)
YEAR OF VINEYARDS PLANTING: 1998
EXPOSURE: south-west
ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: mt.50 (165 feet)
TYPE OF SOIL: clay loam with spread "vulcaniti", a peculiar geological anomaly
VINE DENSITY: 8,000 plants per hectare/3,200 plants per acre
TRAINING SYSTEM: head-trained, planted at 1.15 x 1.15
HARVEST TIME: September
YIELD PER HECTARE: 70 q./ha
HARVEST TECHNIQUE: by hands using perforated crates
2008 YEAR CLIMATIC TREND: cool and quite rainy spring, very hot summer and a cool autumn

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
PIGIATURA: soffice
CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: acciaio inox a temperatura controllata
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE: 48/72 ore
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in acciaio inox
BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

VINIFICATION AND AGEING:
CRUSHING: soft
FERMENTATION: in stainless steel at controlled temperature
TIME OF MACERATION ON THE SKINS: 48/72 hours
MALOLACTIC FERMENTATION: spontaneous in stainless steel
YEARLY AVERAGE PRODUCTION: 10,000 bottles

