



CONSOLI®

VINI DAL 1920

L'origine di questo vitigno in terra di Trinacria risale presumibilmente al XII secolo a.C. ed è stato probabilmente importato (come è accaduto per altri vitigni) dai Fenici. Il Nero D'Avola è l'espressione autoctona di questo vino in Sicilia. Il territorio dove questo rosso affonda le sue radici è situato nel comune di Avola in provincia di Siracusa, in cui esistono testimonianze della sua presenza risalenti al secolo XV. L'insediamento di questo vitigno in suddette terre è stato possibile grazie alla presenza dei Monti Iblei, i quali, facendo da scudo alle provincie di Ragusa, Siracusa e Catania, proteggono le vallate sottostanti dai venti di Maestrale e Tramontana, rendendo così il clima invernale estremamente mite. Il Nero d'Avola, oggi, può definirsi il principe dei vini siciliani.

POGGIO DEI CONSOLI NERO D'AVOLA IGP TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

La coltivazione dei vigneti ubicati in bassa collina, non lontano dal mare avviene su terreni di medio impasto di natura argillosa. Ormai è indubbia la sua affermazione come vino a bacca rossa dalle grandi qualità e di importante personalità. Il Nero d'Avola, grazie all'introduzione di particolari criteri di lavorazione in vigna, ha permesso di abbassare il contenuto di zuccheri e ad aumentarne l'acidità delle uve rendendolo una gradevole beva. Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

È prodotto da uve Nero d'Avola in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Questo rosso di colore rubino cupo si presenta al naso con aromi di frutta come amarena, mora, prugna e mirtillo. Tipico è il sentore di violetta accompagnato da aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Al gusto si distingue l'equilibrio fra la robusta percezione della struttura e la morbidezza che si percepisce dopo la deglutizione. Con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Nero d'Avola si accompagna con carni alla brace e formaggi stagionati e in generale con piatti ricchi di sapore.