



C'è Cantari ...e Cantari!

I tuoi pensieri
hanno un canto diverso
ed io li ascolto.
Come i tuoi occhi
non riesco a fissarli,
dicono troppo.
Sono suoni
che imprimo nel vento.

Come parlano i tuoi occhi.
Non riesco a fissarli,
dicono troppo.
E come le tue labbra
cantano.



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ZONA DI PROD.: Butera, Palma di Montechiaro

VITIGNI: Nero d'Avola

TERRENO: argilloso-calcareo, ricco di elementi nutritivi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera 220x90

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro

RESA UVA/HA: 70-90 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE: in rosso - ACIDITÀ TOTALE: 5,5-6 gr./litro.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: intenso e persistente con un fondo di frutti di bosco

SAPORE: strutturato, corposo e vellutato con sentori di vaniglia e goudron

INVECCHIAMENTO: 9 mesi in barriques di Rovere Allier francese

AFFINAMENTO: 3-6 mesi in bottiglia - GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C -

ABB. GASTRONOMICI: formaggi stagionati, salumi, creme di verdure, carni al sugo e alla griglia

🇬🇧 TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION

Production area: Butera, Palma di Montechiaro - **Species of grapevines:** Nero D'Avola - **Kind of ground:** calcareous clay ground rich in nutritious elements - **Cultivation system:** espalier 220x90 - **Structure density:** 5.000 plants per hectare - **Prod. GRAPE/HA:** 70-90 quintals per hectare - **Wine-making:** in red - **Total Acidity:** 5,5-6 gr./litre.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: intense ruby red with violet tints - **Perfume:** intense and persistent with berry inkling - **Taste:** structured, full-bodied and velvety with vanilla and "goudron" inkling - **Ageing:** 9 months in french Allier oak barrels - **Refining:** 3-6 months in bottles - **Alcoholic content:** 13-14% Vol. - **Serving temperature:** 18-20 °C - **Food and wine matchings:** aged cheese, sausages, vegetable soups, sauced and grilled meat.