



Feu d'Oro

(Soffio d'oro)
(Golden Blow)

Non ti riconoscevo
Eri tu
che tra gli alberi mi guardavi
e usavi il vento
per mandarmi il tuo profumo.
Eri tu
natura nuova ai miei occhi
Eri tu
davanti ai miei occhi
Eri tu
e ora
Sei
un soffio
tra le mie
labbra.

*I could not recognize you / It was you looking at me among the trees / You'd use the wind / To send me your scent.
It was you / New nature to my eyes / You, before my eyes / It was you / And now / You are a blow / In between my lips.*



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA SICILIA

VITIGNI: Nero d'Avola, Nerello Mascalese
TERRENO: Argilloso-calcareo, ricco di elementi nutritivi (Nero d'Avola).
Vulcanico, ricco di sali minerali (Nerello Mascalese)
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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino di media intensità
PROFUMO: di frutta rossa e rosa canina
SAPORE: mediamente tannico con sentori di frutti a bacca rossa,
lascia in bocca una piacevole sensazione
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5-13,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C
ABB. GASTRONOMICI: fritti, tenerumi e pecorino, sfornati, carni/griglia
MODO DI CONSERVAZIONE: in posizione orizzontale, in ambiente
fresco a giusta umidità e temperatura di 15°, lontano da fonti luminose
e rumori

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION SICILY

Species of grapevines: Nero d'Avola, Nerello Mascalese - **Kind of ground:** Calcareous clay ground rich in nutritious elements (Nero d'Avola). Volcanic, rich in mineral salts (Nerello Mascalese) - **Cultivation system:** espalier 220x90 - **Structure density:** 5.000 plants per hectare - **Production GRAPE/HA:** 70-90 quintals per hectare - **Wine-making:** in red

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: ruby red of medium intensity - **Perfume:** of red fruit and dog rose - **Taste:** slightly tannic with red berries inkling, it leaves a pleasant sensation in your mouth - **Refining:** 2 months in bottles - **Alcoholic content:** 12,5-13,5% Vol. - **Serving temperature:** 18-20 °C - **Food and wine matchings:** fish fry, zucchini sprouts and pecorino cheese, quiches, grilled meat - **Storage:** in a horizontal position, in a cool environment with a proper humidity and temperature at 15°, away from light sources and noises