

# NEROBUFALEFFJ®

DOC Sicilia Rosso.

DATI  
TECNICI



CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE

**Qualifica:**

DOC Sicilia Rosso

**Zona di produzione:**

Pachino (Siracusa), in Val di Noto.

**Vigna:**

Vigna Bufaleffi nell'omonima contrada di Pachino è tra le più rinomate del Val di Noto.

**Conduzione vigneto:**

tradizionale, biologico, non irrigato

**Altitudine:**

50 mt. slm

**Clima:**

temperato-caldo mediterraneo

**Terreno:**

molto variabile, dal nero argilloso, al bianco calcareo, al rosso sabbioso.

**Vitigni:**

Nero d'Avola al 100%, coltivato ad alberello, allevamento classico della zona. Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino sempre in provincia di Siracusa, in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori locali.

**Densità di impianto:**

8.000 viti/ha

**Resa per Ha:**

50 q.li di uva, variabile a seconda dell'annata

**Vinificazione:**

le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

**Maturazione:**

dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 litri dove rimane per circa due anni.

**Affinamento:**

in bottiglia per almeno un anno.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Odore:** complesso, intenso, tipico, di frutta rossa, mora e sfumature di vaniglia.

**Sapore:** elegante, fruttato, armonico, persistente al gusto.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina ottimamente con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati.

**Modo di conservazione:** bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.

**Durata:** si giova di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo.