



**bosco
falconeria**[®]

azienda biologica
simeti-taylor

Nero d'Avola Igp Terre siciliane 2016

In vigna

Vitigno: Nero d'avola coltivato con metodo biologico (certificazione Codex)

Zona di produzione: c.da Bosco Falconeria - Partinico, altitudine 250 m s.l.m.

Terreni: calcarei di medio impasto

Sistema di allevamento: contropalliera in asciutto

Densità delle viti: 2.700 per ettaro

Età media delle viti: 10 anni

Produzione per ettaro: 50 q

Trattamenti: trattamenti anticrittogamici con prodotti solfo-ramati

Fertilizzanti: sovescio di leguminose e vegetazione spontanea

Raccolta: manuale, a settembre

In cantina

Fermentazione spontanea in silos d'acciaio inox a temperatura controllata

Macerazione: 10-12 gg

Pressatura: soffice a membrana, dopo la svinatura

Filtraggi: filtro a cartone

Resa uva/vino: 73%

Tappo : sughero

Produzione : 4.400 bottiglie

Titolo alcolometrico: 13 %

Solforosa totale 32 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso, profumo persistente con decise note di ciliegia, sapore vellutato e giustamente tannico.

Temperatura di servizio e abbinamenti

Servire a 16-18°. Ottimo per accompagnare arrostiti e formaggi stagionati.

Bosco Falconeria di Simeti Antonio

PI: 05087760822

c.da Bosco Falconeria

90047 Partinico - Palermo

recapito postale:

piazza Europa, 13 - 90146 Palermo

Tel./fax: +39 091 8789083

info@boscofalconeria.it

www.boscofalconeria.it



**bosco
falconeria**[®]

azienda biologica
simeti-taylor

Nero d'Avola Igp Terre siciliane 2016

In the vineyard

Varietal: organically produced Nero d'Avola (certified by Codex)

Area of production: contrada Bosco Falconeria, Partinico, altitude 800 ft

Soil type: calcareous, medium texture

System of cultivation: vertical trellises, no irrigation

Planting: 2,700 vines per hectare

Average age: 10 yrs

Yield: 5000 kg per hectare

Treatments: copper-sulphate products

Fertilization: green manure with leguminus and spontaneous vegetation

Harvest: manual, first half of September

In the winery

Destemming and crushing with destemmer with rollers

Natural fermentation on the skin for 10-12 days in stainless steel tanks

Soft pressing with pneumatic press

Filtration with plate filter

Refining in steel for ca. 9 months.

Grape/wine ratio 73%

Production: 4.400 bottles

Alcoholic content 13 %

Sulphite total 32 mg/l

Organoleptic characteristics

Intense red in color, persistent bouquet with strong cherry accents, smooth and pleasantly tannic taste.

Serving temperature and pairings

16-18° C. Excellent for accompanying roast meats and aged cheeses.

Bosco Falconeria di Simeti Antonio

PI: 05087760822

c.da Bosco Falconeria

90047 Partinico - Palermo

recapito postale:

piazza Europa, 13 - 90146 Palermo

Tel./fax: +39 091 8789083

info@boscofalconeria.it

www.boscofalconeria.it