

D.O.C. Sicilia

El monovarietal Nero d'Avola, llamado Plumbago, recibe su nombre de la hermosa flor silvestre de color violeta que crece en los bosques que rodean el baglio y los viñedos de Ulmo. Se produce a partir del antiguo viñedo que rodea el Lago Arancio, que presenta una versión suave y afrutada de esta gran variedad siciliana. Los taninos redondos y la madera perfectamente ajustada hacen de este un vino que se disfruta de inmediato.



PLUMBAGO 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Negro de Avola.

ELABORACIÓN

Las uvas de Nero d'Avola producidas por los viñedos 'Ulmo Vecchio' y 'Vruca' se recolectan a mano, se colocan en mochilas y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se prensan y despalillan y el mosto se coloca en tanques de acero inoxidable donde comienza la fermentación alcohólica. Las uvas se remueven 2/3 veces al día con remontados muy breves – entre 12 y 18 minutos – según la fase de fermentación, para proteger los hollejos y así realzar la complejidad del vino.

La fermentación dura 8 días, con la temperatura mantenida en torno a 14-15 °C durante la primera fase, a 18-21 °C durante la segunda fase y, cuando se acerca su conclusión, a 24-25 °C. Una vez finalizada la fermentación se rellenan los depósitos con vino de las mismas viñas, para proceder a la maceración de los hollejos en contacto con el vino, de 10/12 días de duración, y al decantado final. Durante los 12 días de maceración se regula la temperatura en torno a 21-23 °C para favorecer la denominada "FML" que se realiza íntegramente en acero inoxidable. Finalmente se decanta el vino, se eliminan las lías y se trasiega el vino a barricas de roble francés para su crianza de 10 meses.

NOTAS DE CATA

De color violeta intenso. El plumbago, dominado por aromas de ciruelas maduras y moras silvestres, muestra notas agradablemente complejas y aromáticas de incienso, jazmín y trufa negra. La textura del tanino es variada y combina aspectos suaves, dulces y seductores, como una tarta Sacher, con aquellos más duros, directos y austeros de una tarta de chocolate de Módisca.

MARIDAJE

Combina perfectamente con carnes a la parrilla o a la parrilla, ya que encuentra afinidad con el sabor ahumado. La dulzura natural del vino combina bien con diversas salsas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com