



Garofalo 2015

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: Nero D'Avola, Alicante

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 18 mesi in Tonneaux

Abbinamenti: Antipasti, Carni Arrosto, Minestre e Zuppe Saporite, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 2000

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il "Garofalo" di Abbazia San Giorgio è un vino ricavato da nero d'Avola e alicante allevati su un suolo vulcanico tendenzialmente sciolto, povero di sostanza organica, ben dotato di micro-elementi e sistemato a terrazze. Il vigneto ha circa 20 anni ed è esteso per un ettaro con una forma di allevamento ad alberello e guyot che hanno una resa per ettaro di circa 30 quintali. La viticoltura è biologica con l'utilizzo di alcune tecniche di agricoltura biodinamica senza effettuare trattamenti chimici. La lavorazione del Garofalo inizia la terza decade di settembre, dopo una raccolta manuale in cassette la fermentazione avviene spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni con macerazione sulle bucce che dura per 15 giorni. Il Garofalo è un vino senza solfiti aggiunti, non filtrato ma decantato naturalmente. L'affinamento avviene dapprima in silos di acciaio e successivamente in tonneau per 18 mesi.

Note di degustazione

Il Garofalo 2015 di Abbazia San Giorgio è un vino da tutto pasto, che si contraddistingue per la sua salinità e complessità. Accompagna benissimo aperitivi all'italiana, brodi di carne, stracotti e arrosti.