

SUMMANERA

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



AZHAR PERRICONE

D.O.C. Sicilia
Vino Rosso / Dry Red Wine

Vitigno / Grape variety

100% Nero D'Avola - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Alla diraspapigiatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è svolta in serbatoi di acciaio inox, con un tempo di macerazione sulle bucce di circa 18 - 20 giorni, a una temperatura controllata di 25-28°C.

Destemming of the grapes is followed by maceration in temperature-controlled steel tanks. Fermentation is carried out in stainless steel tanks, with a maceration time on the skins of about 18 to 20 days, at a controlled temperature of 25-28°C.

Affinamento / Maturation

30% in tonneau da 500 litri di 2° passaggio per 10 mesi e 70% acciaio
30% in 500-liter 2nd-passage tonneau for 10 months and 70% steel

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

6 Mesi / 6 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno calcareo a medio impasto a 450 m s.l.m
Medium-textured limestone soil @ 450 m above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2005

Shelf life

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.
More than 10 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.