

# PATRONO

**Noto Nero d'Avola RISERVA**  
**Denominazione di origine controllata**  
**Sicilia**

## Bacco

Nella mitologia classica, nome del Dio del vino chiamato più spesso dai Greci Dioniso

## Bacchus

In classical mythology, name of the God of wine, often referred to "Dionysus" by the Greeks.

## VISTA

Rubino compatto e luminoso

## OLFATTO

Intenso, apertura di confettura di ciliegie e spezie dolci, seguono sensazioni balsamiche e iodate.

## GUSTO

Pieno, rotondo ed equilibrato il sorso, freschezza e tannini di raffinata fattura bilanciati dalle morbidezze, rendono la beva piacevole con un finale lungo e persistente

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi stagionati, piatti a base di cacciagione, brasati, Filetto di manzo al pepe verde.

## COLOUR

Compact and bright ruby red color.

## BOUQUET

Intense with initial notes of cherry jam and sweet spices; balsamic and iodized sensations at the end.

## FLAVOUR

Full-bodied, round and balanced on the palate. Refined freshness and balanced soft tannins guarantee great drinking pleasure with a long and persistent finish.

## WINE PAIRINGS

Seasoned cheeses, game dishes, braised meats, beef fillet with green peppercorn sauce.



## Patrono scheda tecnica

### technical chart

Variety	100% Nero d'Avola
First year of production	2008
Number of bottles produced	7.000
Area of production	Noto (Syracuse)
Altitude	50 meters above sea level
Soil	calcareous, fine texture
Yield per hectare	8.000 kg, 1.7 kg per vine
Planting density	4.800 vines per hectare
Vine training system	counter-espalier, spurred cordon
Harvesting	third decade of September
In the second decade of August the bunches are thinned out in order to reduce the load of grapes per plant and ensure a better ripening of those remaining on the vine.	Hand-harvesting
Vinification	destemming with subsequent maceration with skins for 8 days
Fermentation temperature	26°C
Ageing	in stainless tanks for 12 months during which it is regularly decanted; in tonneaux for 12 months; in silos for 6 months after selection of the best barrels; mild filtration only before bottling; in bottle for 6 months
Time of bottling	october
Alcohol content	13.50%
Total acidity	5.70 g/l
Ph	3.30
Storage	bottles should be placed in a horizontal position at a temperature between 14-16°C. Ageing can be protracted for 7-8 years after harvest date in a suitable environment

Varietà  
100% Nero d'Avola

Prima annata di produzione  
2008

Numero di bottiglie prodotte  
7.000

Comune di produzione  
Noto (Siracusa)

Altimetria  
50 metri s.l.m.

Terreno  
calcareo con tessitura fine

Resa per ettaro  
80 q.li - 1,7 kg per pianta

Densità di impianto  
4.800 piante per ettaro

Allevamento  
controspalliera, cordone speronato

Epoca di vendemmia  
III decade di settembre  
Il decade di Agosto si effettua una vendemmia rosa per ridurre il carico di grappoli e favorire una migliore maturazione di quelli che rimangono sulla vite. Raccolta a mano

Vinificazione  
diraspatura e successiva macerazione con le bucce per 8 giorni

Temperatura di fermentazione  
26°C

Affinamento  
in acciaio per 12 mesi con successivi travasi; in tonneaux per 12 mesi; in silos per 6 mesi dopo selezione delle migliori botti; blanda filtrazione solo prima dell'imbottigliamento; in bottiglia per 6 mesi

Epoca di imbottigliamento  
ottobre

Gradazione alcolica  
13,50% vol.

Acidità totale  
5,70 g/l

Ph  
3,30

Conservazione  
bottiglie da conservare in posizione orizzontale a temperatura tra 14-16°C. L'affinamento può essere protratto fino a 7-8 anni dalla vendemmia in ambiente idoneo

## I PREMI

IVINI DI  
VERONELLI

GAMBERO ROSSO



1 MIGLIORI VINI ITALIANI



DIQUA D'OR



golosaria



Decanter  
BRONZEA



v i t a e  
LA GUIDA VINI