



Haris

Vino rosso ottenuto con uve Nero d'Avola in purezza. Le uve raccolte nei mesi di settembre sono state vinificate in acciaio. E' un vino di buona struttura e corpo, equilibrato, dove convivono in perfetta armonia acidità, alcol e tannini. Dal colore rosso rubino carico con timidi riflessi porpora, si caratterizza per un esplosivo bouquet, percepibile tra la frutta a bacca rossa, la vaniglia e il tabacco dolce, con leggere sfumature balsamiche. Elegante e nello stesso tempo intenso, la sua acidità e la sapidità fanno emergere una piacevole tannicità vellutata, che lo rendono estremamente lungo e persistente. Nel finale si percepiscono note boisè derivate dai tannini delle barriques.

Varietà: Nero d'Avola 100%

Da abbinare a Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, piatti a base di carne saporiti, carni speziate, salumi.

Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Sciacca Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 50 m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Nero D'Avola
Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj
Altitudine: 15m
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 24 mesi, di cui 8-12 mesi in barriques.
Alcol: 13,5%

Sensi:

Vista
- Limpido
- Rosso rubino

Olfatto
- More
- Pepe Nero

Gusto
- Liquirizia
- Grafite
- Prugna