



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: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, piatti a base di carne saporiti, carni speziate, salumi.

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca, Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Identità:

Uve: Nero D'Avola
Area: Sicilia sud - occidentale
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



Haris

Made entirely from Nero D'Avola grapes, this red wine is harvested in September and aged in stainless steel tanks. Full-bodied, well-structured and balanced, it brings acidity, alcohol and tannins together in harmony.

It shows a deep ruby-red colour with pale purple highlights and an intense bouquet of red berries, vanilla, sweet tobacco and delicate balsamic notes.

Elegant and expressive on the palate, its acidity and sapidity enhance the velvety tannins, giving the wine remarkable length and persistence.

Subtle woody notes from oak barrique ageing emerge the finish.

Grapes: Nero D'Avola 100%

Pairing: red meat, game meat, seasoned cheese, savoury meat recipes, spicy meat, cold cuts.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca, Contrada Ragana and Contrada Isole Carboj.

Elevation: 15 mt a.s.l.

Height of land: level ground

Soil: clay with a silty substrate.

Senses:

Sight

- Clear
- Ruby red

Nose

- Blackberries
- Black pepper

Taste

- Licorish
- Graphite
- Plums

Identity:

Grape: Nero D'Avola

Area: Sciacca, C.da Isole Carboj.

Harvest: September

Pruning: by hand

Ageing: 24 months, 8 – 12 of which in barriques.

Acol: 13.5% by Vol.