

Nero d'Avola: Vrucara

Prephyloxera

Vino Rosso

DOC Sicilia

Vrucara è il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine da un vigneto la cui terra è stata sempre chiamata "Vrucara". Prende tale nome poiché è diffusamente presente la *vruca*, in siciliano è il nome di un cespuglio che spontaneamente cresce intorno al vigneto. Tale erba dal sentore mentolato miscelato con olio d'incenso. "Travasa" nelle antiche piante di viti, uniche, caratteristiche che troviamo successivamente nel vino.

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Argillosi-sabbiosi

Età vigneti: Prephyloxera, che consideriamo la nostra "pianta madre". Le piante nella vrucara contengono un antico ed esclusivo codice genetico di Nero d'Avola, custodito da secoli a Montoni. Troviamo cenni di esso nel 1590 nel De Naturali Vinorum Historia.

Densità d'impianto: 2.600 ceppi per ettaro

Sistema d'impianto: Alberello

Potatura: Alberello

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Fermentazione 100% in contenitore di cemento con lunga macerazione sulle bucce, 30 giorni. La pigatura è effettuata con un antico torchio in legno. Fermentazione malolattica spontanea interamente svolta in cemento.

Affinamento: 45 mesi in cemento, 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante, intenso e persistente al naso con aromi terrosi, note di prugna rossa e frutti di bosco, in armonia con note di petali di rosa, note speziate di vaniglia e balsamiche di eucalyptus e liquirizia. Morbido e vellutato al palato, con una bilanciata acidità e tannini morbidi ed equilibrati. Il Vrucara ha una prolungata persistenza aromatica al retrogusto.

Note Tecniche:

Titolo Alcolometrico: 14 % vol.

Conservazione: ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

Abbinamento gastronomico: Carni rosse, arrostiti, selvaggina, salumi e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di consumo: 18°-20°C

Servizio: Ossigenare il vino per almeno 2 ore, preferibilmente in decanter, prima di servire.



Nero D'Avola: Vrucara

Prephyloxera

Red wine

DOC Sicilia

Vrucara is the name of the cru from which the grapes hail. The name has its origins in a vineyard of which the land has always been called "Vrucara." It takes this name due to the presence of *vruca*, a Sicilian word for a bush that grows spontaneously around the vineyard. This herb has aromas of menthol mixed with those of incense oil.

Transferred into the old, unique vines, we notice this aroma in the wine.

Area of Production: Cammarata (Agrigento)

Altitude: 500 meters above the sea level

Exposure: East-facing vineyard

Soil composition: Clay and sand

Vineyard Age: From prephyloxera vines, which we consider our "mother plants." The vines in the Vrucara contain our unique and old genetic code of Nero d'Avola, guarded for centuries at Montoni. The first mention of these plants was in 1590 in the *De Naturali Vinorum Historia*.

Vine density: 2,600 plants per hectare

Training system: Bush vines

Pruning system: Bush vines

Harvest: Handpicked and placed in small cases

Vinification: Fermentation in cement containers with a long maceration of 30 days on the skins. The pressing is made in an old wood press. Spontaneous malolactic fermentation takes place in cement.

Aging: 45 months in cement, 6 months in barrels, 6 months in the bottle.

Sensory profile: A bright ruby red color, Vrucara is intense and persistent on the nose with earthy aromas, notes of red plum and dark berries, which are in harmony with notes of rose petal, vanilla, balsamic, eucalyptus and licorice. Soft and velvety on the palate, with a delicate acidity and well-balanced and soft tannins. Vrucara has a prolonged aromatic persistence on the finish.

Technical Notes:

Alcohol: 14 %

Storage of wine: In a cool, dry and dark place, stored on its side.

Food pairings: Red meat, roast, game meat, salumi and aged cheeses.

Temperature of consumption: 18-20° Celsius

Service notes: Oxygenate the wine at least two hours, preferably in a decanter.

