



Abbazia Santa Anastasia

NERO D'AVOLA BIODINAMICO SENSI(i)NVERSO



Classificazione IGP TERRE SICILIANE ROSSO
Classification RED IGP TERRE SICILIANE

Certificazione Biologica
Certification Organic

Enologo
responsabile della qualità Gianfranco Cordero
Winemaker
quality manager

Vitigni 100% Nero d'Avola biodinamico
Grape variety 100% biodynamic Nero d'Avola

Ubicazione vigneti
Castelbuono (PA)
C.da Santa Anastasia 400m s.l.m.
Vineyards location
Castelbuono (PA)
C.da Santa Anastasia 400m a.s.l.

N. ceppi per ettaro 4.000
N. plants per hectare 4.000

Resa per ettaro 4.000 kg
Yeald per hectare 4.000 kg

Vendemmia
Raccolta manuale: seconda decade di Settembre
Harvest
Manual harvesting: 10-20 days into September

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.



Abbazia Santa Anastasia

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.672.233

www.abbaziasantanastasia.com
winery@abbaziasantanastasia.com

Tecnica di produzione

Vinificazione tradizionale in rosso in serbatoi di cemento 100 hl, senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delestage max 32°C, per 15 giorni con macerazione sulle bucce.

Production technique

Traditional red vinification in concrete tanks 100 hl, without selected yeasts, enzymes and fining use controlled temperature by pumping, milling and delestage max 32 ° C for 15 days with maceration on the skins.

Maturazione

In botti di rovere da 20 hl per 30 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi.

Ageing

In 20 hl oak barrels for 30 months and then in bottle for 12 months.

Alc.% Vol. 14°

Note di degustazione

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. È subito visibile la sua consistenza.

Al naso è pulito, deciso ed etereo con profumi di lampone e ciliegia insieme a quelli di viola e rosa con nota finale di leggera tostatura.

Al palato è fresco con ritrovate note di frutti rossi e tannini morbidi e ben levigati.

Il suo aroma non lascia spazio all'indifferenza. La sua persistenza gradevolmente lunga stimola l'assaggiatore a berne un altro sorso.

Temperatura di servizio 16 - 18° C.

Tasting notes

Ruby red color with violet hues. Its consistency is immediately visible.

The nose is clean, strong and ethereal scents of raspberry and cherry with purple and pink ones and a final note of lightly toasted.

On the palate it is fresh with sublime notes of red fruits, soft and very smooth tannins.

Its aroma is hard to forget. Its persistence, pleasantly long, stimulates the taster to drink another sip.

Serving temperature 16 - 18 ° C.

