

# Omnis

- › **Nero d'Avola**  
**DOC • Sicilia**  
**Vino biologico**



## **Vigneto**

Le uve provengono dal territorio di Santa Ninfa ad un'altitudine di circa 400 metri s.l.m. Il terreno, a giacitura collinare, è prevalentemente calcareo-gessoso con una buona frazione di argilla.

---

## **Vendemmia**

Tra la prima e seconda decade di Settembre, a piena maturazione delle uve. Le uve selezionate vengono raccolte manualmente nelle ore più fresche della giornata.

---

## **Vinificazione**

Le uve vengono vinificate in vasi vinari d'acciaio con macerazione di circa 12-14 giorni ad una temperatura di circa 20°C. A fermentazione malolattica naturale svolta, la maturazione prosegue in barriques di rovere francese ed americano, per una durata di circa 12 mesi, a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

---

## **Caratteristiche organolettiche**

Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, rapisce il naso con tipici sentori di pepe nero, cuoio e liquirizia che ben si integrano con leggere note vanigliate e tostate, dettate dall'affinamento in legno. Al palato risulta complesso ed avvolgente.