

DOMENICO LOMBARDO

VIVIGNATO

dove vive la
vigna

SCARLATA

Nero d'Avola

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ALCAMO

Suolo: collinare, medio impasto
tendenzialmente sabbioso

Altitudine: 160 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Piante per ettaro: 3.800

Resa q.li ettaro: 70 q.li/HA circa

Vendemmia: raccolta a mano,
prima settimana di settembre.

Fermentazione: le uve, appena arrivate in
cantina, vengono diraspate e la fermentazione
che si svolge assieme alle bucce, avviene
grazie ad i lieviti naturalmente presenti
nell'uva e dura circa 10/15 giorni a temperatura
controllata.

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione
malolattica, affina sui lieviti fino all'estate
successiva e viene imbottigliato senza
nessuna filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Bouquet: profumo complesso con note di cilie-
gia sotto spirito, prugna rossa e more in
armonia con calde sfumature speziate.

Sapore: morbido, avvolgente, sapido e
con un giusto tannino al palato.



domenicolombardovini.com

Vino
Biologico

