

## SCHEDA TECNICA

**Nome del vino:** BachYnum

**Anno di produzione:** 2006.

**Categoria:** Rosso

**Vitigno:** Nero d'Avola in purezza con cloni selezionati in azienda

**Tipologia:** IGT Sicilia

**Vendemmia:** terza decade di settembre

**Grado alcolico:** 14.5 % vol

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Vinificazione:** tradizionale, in vasche per quantottore

**Note olfattive e gustative:** dal carattere possente, intenso, armonico, ampio, odori di prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, lampone. Speziato con sentori di liquirizia, cioccolato e chiodi di garofano. Al gusto è pieno ed avvolgente, tipicamente tannico, corposo ben strutturato persistente

**Zona di produzione:** contrada Triona-S.Lorenzo tra Pachino e Noto nel comprensorio della D.O.C. Eoro Pachino.

**Natura del terreno:** collinoso, di medio impasto, tendenzialmente calcareo.

**Sistema di allevamento:** il vigneto, di oltre trent'anni, è allevato ad alberello greco, con poche gemme a frutto, alla ripresa vegetativa si selezionano pochi germogli per pianta al fine di abbassare la resa, la densità è di 7.000 ceppi per ettaro, non si effettua l'irrigazione.

**Metodo di difesa:** tradizionale, si praticano interventi semibiologici, seguendo un calendario fitometeorologico.

**Abbinamenti:** carni rosse e selvaggina, pesce azzurro, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16—18 gradi.



Sono in programmazione altre etichette. In cantina è disponibile la nostra produzione sfusa, di diversi vini, destinata alla vendita diretta e commercio all'ingrosso.