Il Nero d’Avola del Barone Giovanni Sergio

È nella Sicilia orientale, la fertile Val di Noto, nell’area della DOC Eloro, zona tra le più vocate alla coltivazione del Nero d’Avola, che si stendono le tenute Le Mandrie e Gaudioso della famiglia del Barone Sergio.

Una passione, quella per il vino, iniziata molte generazioni fa e che ha portato alla consacrazione di una storica azienda agricola che oggi, sotto la guida del Barone Giovanni Sergio, si è trasformata in una moderna realtà del settore vinicolo.

Tra gli antichi caseggiati ristrutturati e riorganizzati per accogliere impianti di vinificazione all’avanguardia si incontrano tradizione e tecnologia.

Il territorio è quello della Sicilia dove, tra naturalità e tradizione, viene coltivato un vitigno che dà vita ad un vino di grande qualità e pregio: il nero d’avola.

Il nero d’avola è una delle migliori uve siciliane il cui livello di qualità raggiunto è frutto delle particolari caratteristiche del terreno e del clima generoso.

Considerato inizialmente come vino da taglio, il nero d’avola è diventato con il tempo uno dei vini più pregiati della penisola, grazie all’inconfondibile sapore intenso e deciso e alla concentrazione zuccherina, che determina una gradazione alcolica piuttosto elevata che lo rende adatto ad accompagnare carni rosse, arrosti, formaggi semi stagionati .

Il nero d’avola Sergio di Barone Sergio è un vino rosso dal gusto deciso e imponente, il suo colore è rosso rubino brillante e al palato si presenta equilibrato, notevolmente lungo, mostrando un buon tannino ed una struttura che vanta notevole ampiezza.

La percezione olfattiva del nero d’avola DOC Eloro Sergio è piuttosto complessa, si colgono piacevoli richiami di erba fresca con note di ciliegia e amarena. La gradazione alcolica è 13%-14% vol.

Il successo dell’azienda Barone Sergio è dovuto anche alla grande professionalità di specialisti del settore quali l'enologo Giovanni Rizzo, responsabile di tutto il processo produttivo, coadiuvato dall'agronomo Prof. Lucio Brancadoro.

L'attrattiva più emozionante in una regione come la Sicilia è senz'altro la natura, oltre alla sua storia ricca di cultura e tradizione. La terra madre dei pomodori di Pachino offre una quantità di selezionatissimi vini da tavola e Barone Sergio è una delle migliori e certificate qualità della zona.

I vitigni impiantati in questo angolo di paradiso situato a 70 metri sul livello del mare sono il nero d'Avola, il cabernet sauvignon, il Grillo, il moscato di Noto ed il petit verdot.

DENOMINAZIONE: SERGIO - QUALIFICA: DOC ELORO NERO D’AVOLA - ZONA DI PRODUZIONE: NOTO - CLIMA: CALDO ARIDO CON INVERNI PIOVOSI - TERRENO: MEDIO IMPASTO (CALCAREO) - FERMENTAZIONE: TERMOREGOLATA - ALTITUDINE: 70 MT S.L.M. - VITIGNI: 100% NERO D’AVOLA - RESA DI PRODUZIONE: 60 Q.LI/HA - ETA’ MEDIA DELLE VITI: 10 ANNI - TECNICA DI VINIFICAZIONE: LUNGA FERMENTAZIONE DEL MOSTO CON LE BUCCE E FERMENTAZIONE TERMOREGOLATA - INVECCHIAMENTO: IN ACCIAIO PER CIRCA 6-7 MESI - AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER 4-6 MESI - COLORE: ROSSO RUBINO BRILLANTE - ODORE: COMPLESSO, SI COLGONO PIACEVOLI RICHIAMI DI ERBA FRESCA CON NOTE DI CILIGIA E AMARENA - SAPORE: AL PALATO SI PRESENTA EQUILIBRATO, NOTEVOLMENTE LUNGO, MOSTRANDO UN BUON TANNINO ED UNA STRUTTURA CHE VANTA NOTEVOLE AMPIEZZA - GRADAZIONE ALCOLICA: 13%-14% VOL. - ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE, ARROSTI E FORMAGGI SEMI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C - CONSERVAZIONE: BOTTIGLIA CORICATA IN AMBIENTE A TEMPERATURA COSTANTE 18°C. (VINO DESTINATO AD UN MEDIO INVECCHIAMENTO 4-6 ANNI).

Info: Azienda agricola Barone Sergio - Via Cavour 29, 96018, Pachino - tel 3356888089 - info@baronesergio.it - [www.baronesergio.it](http://www.baronesergio.it).