



Questa Riserva del Fondatore
nasce con l'intento di
valorizzare il vitigno simbolo
della Sicilia, interpretandolo in
una chiave complessa e decisa

BATTICHIÈ

Linea \\ Top Wines

Battichiè rappresenta l'espressione più strutturata e profonda del Nero d'Avola di Tenute Navarra.

Il vino si distingue per struttura, eleganza e capacità evolutiva, interpretando il Nero d'Avola in una chiave intensa ma equilibrata.

Il suo periodo di affinamento si divide in tre fasi, 12 mesi in barriques di rovere di primo passaggio, 12 mesi in acciaio per riprendere freschezza e 12 mesi di affinamento in bottiglia. Al naso risulta complesso con note di ciliegia nera, mora e prugna matura, accompagnate da sfumature dolci di cacao e liquirizia. Al palato si ritrova un gusto pieno strutturato ed avvolgente, tannini maturi e ben integrati sostengono un sorso ampio e persistente con finale lungo e armonico.



Nero d'Avola



In Rosso



14,5% vol



16°-18°C



NAVARRA

BATTICHIÈ

Nero d'Avola Riserva \ \ Sicilia DOC

Denominazione

Nero d'Avola Riserva Sicilia DOC

Uve

Nero d'Avola 100%

Anno di produzione

2022

Bottiglie prodotte

2.432

Zona di produzione

Contrada Judeca - Butera (CL)

Suolo

Medio impasto tendente all'argilloso con giusta alcalinità

Altitudine

350/400 metri s.l.m.

Esposizione

Sud /Sud-Ovest

Sesto d'impianto

250 cm x 100 cm

Sistema d'allevamento

Spalliera

Potatura

Guyot

Numero ceppi per Ha

4000

Età della Vigna

30 anni circa

Andamento climatico

Annata molto calda e seccata, precipitazioni quasi assenti durante il periodo invernale ed autunnale. Estate arida con picchi di temperature che hanno richiesto l'utilizzo di irrigazione di soccorso;

Periodo Vendemmia

Dopo la seconda settimana di settembre

Vinificazione

In rosso, fermentazione con macerazione delle bucce per una settimana;

Temperatura di fermentazione

24/26°C

Fermentazione malolattica

Totalmente svolta

Affinamento

12 mesi in barriques di rovere francese nuove, 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia;



NAVARRA