



Scurò, il suo nome
racconta l'esatto momento
in cui il sole tramonta e
lascia spazio alla notte

SCURÒ

Linea \\ Fun

Scurò è un Nero d'Avola che interpreta il vitigno in chiave contemporanea, valorizzandone struttura e profondità aromatica.

La vinificazione avviene in acciaio, seguita da un breve affinamento in barriques di rovere francese di terzo passaggio, consentendo una micro-ossigenazione controllata che ammorbidisce la trama tannica e dona maggiore complessità senza sovrastare l'identità del Nero d'Avola.

Al naso frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, accompagnati da sfumature di mora e leggere note speziate delicati richiami di vaniglia, cacao e spezie dolci, mantenendo il frutto in primo piano.

Al palato risulta pieno e strutturato, con tannini morbidi e ben integrati;



Nero d'Avola
100%



Barrique



14% vol



16°-18°C



NAVARRA

SCURÒ

Nero d'Avola \ \ Sicilia DOC

Denominazione

Nero d'Avola Sicilia DOC

Uve

Nero d'Avola 100%

Anno di produzione

2024

Bottiglie prodotte

12.000

Zona di produzione

Contrada Judeca e San Giacomo - Butera (CL)

Suolo

Judeca: Medio impasto tendente all'argilloso con giusta alcalinità

San Giacomo: Medio impasto tendente al sabbioso con presenza di argille scure;

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

15 anni circa in media

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

Entro la seconda decade di Settembre

Vinificazione

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

Temperatura di fermentazione

24/26°C

Fermentazione malolattica

Totalmente svolta

Affinamento

6 mesi in barriques di terzo passaggio, 6 mesi in acciaio, 5 mesi in bottiglia;



NAVARRA