

TRADIZIONE

Vini identitari,
pensati per evolvere
negli anni

*Coda della Foce
interpreta la
longevità e la
capacità di
evoluzione che
solo vini di grandi
terroir riescono a
raggiungere.*

*Viene prodotto
nelle migliori
vendemmie che
esprimono grande
personalità e
finenza, con un
affinamento
minimo di 5 anni.*

“

PERCHÉ CODA DELLA FOCE

È il mio tributo al
Fiume Belice, la cui
influenza crea lo
speciale microclima
che rende le uve di
Tenuta Belicello
estremamente
intense e sapide.




”



CODA della FOCE

Riserva DOC Menfi 2016

PROFILO SENSORIALE

	COLORE	Rosso rubino impenetrabile con riflessi purpurei
	PROFUMI	Rosa e violetta, che si aprono su toni di confettura e spezie fini, con riconoscimenti di frutti di bosco e fave di cacao
	BOCCA	Elegante e sapida, dai tannini solidi e ben integrati e un finale molto persistente, dal retrogusto appena chinato

VINIFICAZIONE

- Vendemmia: manuale, metà settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni
- Malolattica: spontanea, interamente svolta in vecchie barriques
- Affinamento: in tonneaux per circa 1 anno, poi per 24 mesi in grandi botti di rovere Slavonia non tostato

DATI TECNICI

Uve	100% Nero d'Avola	Alcol	13,5%
Vigne	Tenuta Belicello	Produzione	3.900 bottiglie
Suolo	Argilloso, molto fertile e profondo	Evoluzione	10-15 anni in bottiglia

STRUTTURA

CORPO	ACIDITÀ	SAPIDITÀ	COMPLESSITÀ
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●●

ABBINAMENTI

Selvaggina di piuma, carni rosse brasate e speziate, formaggi stagionati. Da provare anche con cioccolato fondente (Valrhona Guanaja 70%).

CODA DELLA FOCE IN BREVE

★ SICILIANO DI NASCITA, MA NON DI CONFINE