

## 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  
solo nelle migliori  
vendemmie, capaci  
di esprimere una  
personalità e una  
finezza superiori,  
dopo 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

	<b>COLORE</b>	Rosso rubino impenetrabile, impreziosito da profondi riflessi purpurei
	<b>PROFUMI</b>	Rosa e violetta, che si aprono su toni di confettura e spezie fini, con eleganti riconoscimenti di tabacco e fave di cacao
	<b>BOCCA</b>	Elegante e di grande corpo. La sapidità marina di Belicello sostiene una trama di tannini vellutati. Finale persistente, con 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

<b>Uve</b>	100% Nero d'Avola	<b>Alcol</b>	13,5%
<b>Vigne</b>	Tenuta Belicello	<b>Produzione</b>	3.900 bottiglie
<b>Suolo</b>	Argilloso, molto fertile e profondo	<b>Evoluzione</b>	10-15 anni ed oltre

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●●

### ABBINAMENTI

selvaggina di piuma, carni rosse brasate e piatti ricchi di spezie. Straordinario con formaggi molto stagionati. Per un'esperienza sensoriale unica, provatelo con il cioccolato fondente (Valrhona Guanaja 70%).

## CODA DELLA FOCE IN BREVE

★ SICILIANO DI NASCITA, MA NON DI CONFINE