BIOLOGICA
STELLINO

Biologica Stellino è un'azienda giovane, dinamica, amante delle tradizioni contadine, che vuol trasmettere la sua passione per il vino; " il vino è l'ultimo atto" per noi che in un calice di vino non ci sentiamo solo profumi fruttati, sapore speziato o tannino morbido, non è solo questo, ma è anche l'insieme di un attento lavoro, il sapore della terra e del sudore dei sacrifici.

L'azienda si estende per più di 20 ettari, fondata nei primi anni del 900 dove la coltivazione principale è stata la vite da vino, autoctone sono le varietà scelte, che erano i vitigni coltivati di una volta, il catarratto è la varietà principale, e precisamente il fenotipo C. lucido, a cui si affianca il catarratto bianco comune, l'inzolia e il nero d'avola. In azienda nulla viene fatto per caso e la scelta di solo varietà autoctone ha semplificato la coltivazione in bio, che è diventata nel tempo la nostra scelta di vita, non trascurando la qualità.
Dal 2016 si decide di trasformare parte delle uve, ottenendo 3 etichette Chianu, Crita e TrediDue, tutti vini ottenuti da uve biologiche e vinificate in purezza.

Nero D'Avola 2018

Crita, Nero D'Avola DOC 2018 Biologico

Tra le varietà a bacca rossa più conosciute del territorio siciliano, il Nero D'Avola è stato impiantato in azienda nei primi anni del 2000, insieme al catarratto lucido, viene coltivato in contrada Fratacchia, ma in terreni diversi, poco profondi e particolarmente argillosi (circa 60%) sono suoli tendenzialmente salini, provocando fenomeni di stress durante la maturazione delle uve, soprattutto in quelle estati calde e secche, producendo pochi grappoli per pianta e con acini piccoli e concentrati.

Esposizione	nord e ovest
Altimetria	170 s.l.m.
Terreni	A granulometria argillosa
Vitigno	100% Nero D'Avola
Anno d'impianto	2003
Sistema di allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di viti per ettaro	4000 piante per ettaro
Metodo di coltivazione	Biologico
Resa	60 quintali ettaro

La raccolta avviene a maturazione ottimali delle uve, nelle prime ore del mattino, manuale, permettendo la selezione dei grappoli in vigna,la raccolta è avvenuta nella seconda decade di settembre.

In cantina le uve sono state diraspate prima e pigiate dopo, la fermentazione avviene spontanea in vasche di acciaio per circa 12 giorni ad una temperatura di 20 – 22 °C, svinatura e pressatura soffice, malolattica spontanea per poi far evolvere il vino sulle fecce fini per 8 mesi a temperatura controllata e i successivi 8 mesi in bottiglia in posizione orizzontale.

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso si presenta intenso e avvolgente di frutti ross, buona acidità e persistenza, in bocca il tannino è morbido con piccole note speziate.

Abbinamento preferito con antipasti rustici di salumi vari, pasta con ragù e arrosti di carne.

Grado alcolico 14,0 % vol.

Temperatura consigliata 18°