

*Femminile e sensuale, Lu Còri racconta di una Sicilia baciata dal sole e accarezzata dalle brezze marine. Un vino suadente, ricco di note speziate, profumato e intrigante come il territorio di mare da cui proviene.*



# Lu Còri

## Nero d'Avola Menfi DOC 2019

### PERCHÉ LU CÒRI?

Lu Còri significa "il cuore", che parla del mio amore per il carattere femminile del Nero d'Avola di Menfi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante, dai profondi riflessi violacei, sprigiona sentori di piccoli frutti rossi maturi con dominanza di more e lamponi, accompagnati da note di salamoia e da una leggera speziatura. In bocca è pieno e fragrante, con tannini vellutati.

### VINIFICAZIONE

Raccolte alla metà di Settembre, le uve svolgono una breve macerazione prefermentativa e in seguito fermentano spontaneamente con le bucce per 6 giorni in vasche di acciaio. L'affinamento è in acciaio, per 3 mesi.

### ABBINAMENTI

Dovunque ci sia del pomodoro, sia fresco che in salsa, **Lu Còri** è semplicemente perfetto: la sua acidità accompagna il piatto senza sovrapporsi, esaltandone il sapore. Va quindi benissimo con la pizza, ma anche con la classica pasta alla Norma, condita con le melanzane fritte, i pomodorini appena scottati e la ricotta salata.

### UVE

100% Nero d'Avola piantato in Tenuta Belicello, Vigne in Costa.

### SUOLO

Prevalentemente calcareo, con scheletro abbondante, molto ricco di minerali ed oligoelementi di origine marina.

### DATI

Produzione totale: 17.000 btg  
Alcol: 12.5%  
Zuccheri residui: 0.6 g/l  
Acidità totale: 6.32 g/l  
pH: 3.21



**CANTINE BARBERA**  
vignaiolo in menfi  
no tricks, no frills, just wine

Azienda Agricola Barbera s.s. di Marilena Barbera & C.  
Contrada Torrenova SP 79 - 92013 MENFI (AG)  
www.cantinebarbera.it - info@cantinebarbera.it