



# Delia Nivolelli DOC

# Dove si può trovare La Delia Nivoleli

**La Delia Nivoleli è un vino a denominazione di origine controllata(DOC) riservata vini prodotti nella provincia di Trapani e precisamente da alcune zone dei comuni di Mazara del Vallo Marsala Petrosino e Salerno.**



# La Denominazione della Delia Nivoleli

La denominazione della Delia Nivoleli DOC comprende i vini rossi e bianchi della zona attorno alla famosa città vinicola di Marsala. la denominazione prende il suo singolare nome dal fiume Delia e dalle paludi Nivoleli, bonificato nei primi anni del secolo scorso. questa zona e i suoi vini hanno tenuto la DOC nel giugno del 1998 contemporaneamente a quelli della Sciacca DOC, posta a lungo la costa a sud della Sicilia. L'area da cui provengono le uve effettivamente un enclave all'interno della DOC Marsala. I comuni sui quali la denominazione sono Mazara del Vallo, Petrosino, Salemi e Marsala. I vini delle due denominazioni hanno però ben poco in comune dal punto di vista e enologico. mentre il Marsala è un vino fortificato dal sapore intenso e dorato, I vini Delia Nivoleli DOC sono tipicamente secchi tra le sue tipologie non c'è nemmeno un vino dolce o una versione vendemmia tardiva come invece accade per altre DOC locali. A partire dal 2010 vini della Novelli DOC sono disponibili in più di 10 tipologie

# Le varianti della Delia Nivoleli

Esistono tanti varianti della Delia Nivoleli e sono: Delia Nivoleli Neri D'Avol DOC, Delia Nivoleli Rosso DOC, Delia Nivoleli Pignatello o Periccone DOC, Delia Nivoleli Rosso DOC, Delia Nivoleli Sangiovese DOC, Delia Nivoleli Sauvignon DOC, Delia Nivoleli Spumante DOC e infine Delia Nivoleli Syra DOC

# I vitigni della Delia Nivoleli DOC

Esistono varie tipologie di vitigni della Delia Nivoleli e sono:

Il Calabrese che ha la bacca nera, lo Chardonnay che ha bacca bianca,  
il Damschino che ha la bacca bianca

Il Grecanica dorato che ha la bacca bianca, il grillo che ha la bacca bianca,  
l'inzolia che ha la bacca bianca, il merlot che ha la bacca nera,

Il Müller-Thurgau chi ha la bacca bianca, il Pericone che ha la bacca nera  
Infine il Sangiovese che la Baccanera

# Le caratteristiche della Delia Nivoleli

Le caratteristiche del vino della Delia Nivoleli si esprimono anche attraverso principali parametri cui valori minimi sono richiesti da disciplinare, per questa come per tutte le altre tipologie dei vini della Delia Nivoleli DOC.

La Delia Nivoleli DOC è composto da:

4,5g/l di acidità minima, 11,50% di alcool

La composizione del vino comprende il Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Merlot, Cabernet Sauvignon Syra. Sangiovese minimo 65%.

L'estratto secco minima di 20.0 g/l e l'affinamento nonn richiesto

# LA DEGUSTAZIONE DELLA DELIA NIVOLELI DOC

- 👁️ Nell'aspetto il vino risulta Rosso rubino
- 👃 Nell'olfatto il vino sa di odore di vinoso e frutta
- 👄 Nel gusto il vino sa di sapido, morbido e fresco

# L'abbinamento vino-cibo con la Delia Nivoleli DOC

- .I primi piatti a base di carne
- .Portate di carne arrosto o alla griglia
- .Formaggi di media stagionatura