

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● VINO ROSSO GAIO GAIO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sabbia mista a sassi e pietre.

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Estensione del vigneto: 1.3 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello disposto a filiera con pianta bassa.

Densità media ceppi per ha: 5750

Età media del vigneto: 5 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, inizio della fermentazione spontanea e macerazione per 7 giorni con frequenti rimontaggi in contenitori di acciaio. Fine della fermentazione alcolica e malolattica in contenitori di legno da 70/75 hl e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 50/60/70/75 hl per circa 11 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 4000

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, dalla bocca generosa, fruttata e fresca.

ABBINAMENTI

Un rosso da ogni occasione.