

ITALY - SICILIA

A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

● TERRE SICILIANE S.P. 68 ROSSO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse calcarea in composizione con strati di calcare.

Vitigno: 70% Frappato di Vittoria, 30% Nero d'Avola.

Estensione del vigneto: 10.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 6500

Età media del vigneto: 14 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione spontanea in vasche di cemento da 85 hl per 30 giorni con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e leggera pressatura delle vinacce e affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 6 mesi più 2 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 45.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 55079

CARATTERISTICHE

Vino rosso fresco, delicato, fruttato, dal sapore vivace, continuo, con una buona acidità e un ritorno fruttato.

ABBINAMENTI

Carni al forno (capretto, agnello) o alla brace.