

ITALY - SICILIA

A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

● SICILIA "SICCAGNO" NERO D'AVOLA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Media consistenza. Proviene da sabbie subappenniniche, di natura calcarea, con strati di argilla fresca.

Vitigno: Nero d'Avola

Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ettaro: 35.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, fermentazione spontanea in vasche di cemento da 85 hl e macerazione di 25 giorni, con follature giornaliere. Svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere francese per 22 mesi più 2 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 18400

CARATTERISTICHE

Vino rosso con al naso sensazioni di frutta matura, spezie e animali (cuoio) e dalla bocca fruttata, minerale.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace, stufati di cacciagione e formaggi stagionati (ragusano stagionato oltre 10 mesi).