

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● SICILIA PINOT NERO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Terra vulcanica di riporto molto sabbiosa e ricca di minerale lavico tipo pomice

Vitigno: Pinot Nero

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: spalliera bassa e stretta

Densità media ceppi per ha: 6250

Età media del vigneto: 6 anni

Produzione media per ettaro: 30.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per 5 giorni in contenitori di acciaio con frequenti rimontaggi e/o follature e affinamento in barriques usate, per un tempo che dipende dall'annata.

Assemblaggio finale in grandi botti di rovere di Slavonia o acciaio. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 25.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1300

CARATTERISTICHE

Vino rosso, dal naso fruttato e dalla bocca delicata con già il timbro dell'edificio vulcanico.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.