

ITALIA - SICILIA

# A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

## ● VINO ROSSO PIEDE FRANCO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** vulcanico, sassoso, ricco di ripiddu.

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Estensione del vigneto:** 0.2 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Spalliera

**Densità media ceppi per ha:** 6000

**Età media del vigneto:** 7 anni

**Produzione media per ettaro:** 25.0

**Vendemmia:** vendemmia manuale 100%

### IN CANTINA

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione per 5 giorni e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio e affinamento in barriques usate di rovere francese per 3 anni, più 1 anno in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 30.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 600