

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA
MASSIMILIANO CALABRETTA
RANDAZZO

● **SICILIA ROSSO CAPPuccio**

Medium

**TERROIR, LAVORO NEL
VIGNETO E VENDEMMIA**

Suolo: Vulcanico, sabbia mista a sassi e pietre, contrada Calderara in Randazzo (700/750 s.l.m)

Vitigno: Nerello Cappuccio

Estensione del vigneto: 0.3 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Spalliera

Densità media ceppi per ha: 6250

Età media del vigneto: 6 anni

Produzione media per ettaro: 25.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, macerazione e inizio della fermentazione spontanea per 5 giorni con frequenti rimontaggi e/o follature in contenitori di acciaio. Affinamento sulle fecce fini in barriques usate e assemblaggio finale in botti grandi di rovere di slavia o acciaio.

Solforosa totale (SO₂): 45.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato e dalla bocca polposa.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carni rosse