

ITALIA - SICILIA

A.V. CALABRETTA

MASSIMILIANO CALABRETTA

RANDAZZO

● VINO ROSSO CONTRADA DEI CENTENARI

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbia vulcanica e sassi.

Vitigno: Nerello Mascalese 99% Nerello Cappuccio 1%

Estensione del vigneto: 0.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello disposto a filiera con pianta bassa

Densità media ceppi per ha: 10000

Età media del vigneto: 100 anni

Produzione media per ettaro: 35.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, macerazione e inizio della fermentazione spontanea con 5 giorni con frequenti follature in contenitore di acciaio.

Affinamento sulle fecce fini in una sola barrique usata per un tempo che dipende dall'annata.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 300

CARATTERISTICHE

Vino rosso, dal naso profumato, fruttato, minerale e dalla bocca elegante ed austera.

ABBINAMENTI

Carni rosse grigliate, alla brace o arrostiti.