Siccagno Nero d'Avola

ROSSO

INFO

Paese: Italia

Regione: Sicilia

Vitigno: Nero d'Avola

Suolo: Sabbioso di natura calcarea

Estensione del vigneto: 3 ha

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 35 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento da 85 hl per 25 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 22 mesi.

Solforosa totale: 40 mg/l

Bottiglie prodotte: 18.000

PRODUTTORE

ARIANNA OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti

PERCHÉ

Il Siccagno Nero d'Avola di Arianna Occhipinti è un vino rosso fresco, minerale ed elegante, ma allo stesso tempo selvatico, grintoso e suadente. Per dirlo con le parole di Arianna, un vino "che ha un che di nobile e di aristocratico, ma anche malinconico come un poeta".

QUANDO

Quando il cuore che vi batte all'impazzata e siete innamorati da perder l'appetito, concedetevi almeno un calice di vino. Il Siccagno Nero d'Avola vi assomiglierà, è gentile come una carezza, caldo come una coccola, passionale come un'amante.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it