

NERO D'AVOLA



CLASSIFICAZIONE	Sicilia DOC
VITIGNO	Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
ESPOSIZIONE	Sud (300 mt. s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO	4.200
RESA PER ETTARO	8.000 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale. III decade settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	24°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	10 giorni
VINIFICAZIONE	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Svolta
AFFINAMENTO	2 mesi in barrique di rovere americano
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 mesi
GRADO ALCOLICO	13,50 % vol.
PH	3,52 (val.medio)
ACIDITÀ TOTALE	5,32 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2003
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°-18°C
CALICE CONSIGLIATO	Di medie dimensioni, appena panciuto.