

# LE FONTANE

VITTORIA - SICILIA

## CALCIS



**CLASSIFICAZIONE** Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico.

**VARIETÀ** Frappato di Vittoria 50%; Nero d'Avola 50%.

**ALTITUDINE** 230 m.s.l.m.

**TERRENO** Media consistenza, proviene da sabbie brune e calcare sub appenninico.

**AGRICOLTURA** Certificazione biologica. Nessun trattamento chimico.

**SISTEMA ALLEVAMENTO** Guyot e cordone speronato.

**FERMENTAZIONE** In vasche di cemento con lieviti indigeni e macerazione lunghe su bucce.

**AFFINAMENTO** 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30/40 hl. 6 mesi in bottiglia.

**CLASSIFICATION** Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico.

**GRAPE VARIETY** Frappato di Vittoria 50%; Nero d'Avola 50%.

**ALTITUDE** 230 meters **SOIL** Sand soil, medium consistency, calcareous sub-soil.

**AGRICULTURE** Organic certification. No chemical treatment.

**TRAINING SYSTEM** Guyot and spur pruned cordon.

**FERMENTATION** In concrete tanks with indigenous yeasts and long maceration on the skins.

**AGING** 24 months in 30/40 hl Slavonian barrels. 6 months in bottle.