

SABBIE ROSSE



CLASSIFICAZIONE Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. 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 Terre Siciliane IGT.

GRAPE VARIETY Frappato di Vittoria 70%; Nero d'Avola 30%.

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 maceration on the skins.

AGING 8/10 months concrete tanks. 1 month in bottle.