

TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

Nero d'Avola DOC Vittoria 2018



DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: DOC Vittoria

UVE: Nero d'Avola 100%

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 20q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.478 numerate

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in serbatoi d'acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di 8-10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 18 mesi e in bottiglia per altri 18 mesi

ABBINAMENTI: piatti a base di carne elaborati e speziati, formaggi di lunga stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 13,6 ACIDITÀ TOTALE 6,6; ph 3,3; SO₃ 59 mg/l

NOTE SULL'ANNATA: annata di discreta produzione, con uve sane e maturazione media. Andamento climatico con temperature al di sotto della media e alta piovosità nel periodo di fine agosto-settembre. I vini si presentano con buona freschezza, particolarmente fruttato fresco e buon equilibrio e persistenza.

DENOMINATION OF ORIGIN:: DOC Vittoria

GRAPES: Nero d'Avola 100%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 20q/ha

BOTTLES PRODUCED: 2.500 numbered.

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in steel vats with temperature control and with a maceration of approximately 8-10 days

AGING: iin steel for 18 months and in bottle for 18 months

PAIRING: spicy and processed meat dishes, mature cheese

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 13,6; ACIDITÀ TOTALE 6,6; ph 3,3;SO₃ 59 mg/l

VINTAGE NOTES: discreet production year, with healthy grapes and medium ripeness. Climate trend with temperatures below the average and high rainfall in the period of late August-September. The wines are presented with good freshness, particularly fresh fruity and good balance and persistence.

M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum eugeneum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.

