TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagiorne

Nero d'Avola DOC Vittoria 2016

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: DOC Vittoria
UVE: Nero d'Avola 100%
CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica
RESA: 23q/ha
BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.300
TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro
RACCOLA: 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 13,0 ACIDITà TOTALE 7,5; ph 3,3; SO_3 78 mg/l
DATI PEDOCLIMATICI: pioggia cumulata nell'anno 421 mm, quota vigneto 400m s.l.m., escursione termica giorno/notte media 10°C,

DENOMINATION OF ORIGIN:: DOC Vittoria
GRAPES: Nero d'Avola 100%
VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction
AVERAGE ANNUAL YIELD: 23q/ha
BOTTLES PRODUCED: 3.300
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 13,0; ACIDITà TOTALE 7,5; ph 3,3;SO_3 78 mg/l
PEDOCLIMATIC DATA: cumulative rainfall in the year 421 mm, vineyard altitude 400m s.l.m., average day / night temperature range 10 ° C

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

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.