

TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

Rosato IGT Terre Siciliane 2024

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: IGT Terre Siciliane

UVE: Frapato 50%, Nero d'Avola 50%

CEPPI PER ETTARO: 5.500 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 60q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.333

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 tini d'acciaio con il controllo della temperatura per 10-12 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi

ABBINAMENTI: crudità di pesce, primi piatti di terra e di mare, pesce in umido, formaggi freschi e verdure grigliate

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 13,7; ACIDITÀ TOTALE 6,50; pH 3,32; SO₃ 65 mg/l

DATI PEDOClimATICI: andamento climatico particolarmente caldo e con scarsa piovosità, quota vigneto 400m s.l.m., escursione termica giorno/notte media 10°C

DENOMINATION OF ORIGIN: IGT Terre Siciliane

GRAPES: Frapato 50%, Nero d'Avola 50%

VINES PER HECTARES: 5.500 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 60q/ha

BOTTLES PRODUCED: 3.333

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 for 10-12 days

AGING: in steel for 6 months

PAIRING: ideal with raw fish, first dishes of land and sea, stewed fish, fresh cheese and grilled vegetables.

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 13,7; Total Acidity: 6,50; pH 3,32; SO₃ 65 mg/l

PEDOClimatic DATA: particularly hot weather and with little rainfall, vineyard altitude 400m s.l.m., average day / night temperature range 10 ° C



M. TERENTII VARRONIS

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

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