



Scheda tecnica

Spaccaforno ELORO SICILIA DOP

Zona di produzione:

D.O.P. Eloro - Sicilia nei comuni di Ispica (RG) e Noto (SR) ; Area di produzione compresa nel triangolo Ispica-Pachino-Noto, questo rosso veniva chiamato “*Vin Medicine*” per l’uso, la gradazione alcolica e la freschezza di gusto.

Vigneti Ha 4,00:

Due vigneti, uno in c.da Miucia - Maltempo sistema a guyot e a cordone bilaterale su suolo calcareo argilloso e tessitura fine, l’altro in c.da Buonivini – Noto, sistema alberello siciliano su suolo calcareo di media tessitura

Densità d’impianto:

media 4500 V/Ha;

Produzione/ceppo:

max 1,8 Kg;

Pedoclima:

Terreni di medio impasto di matrice calcarea e di ottima tessitura;

Vitigno:

Nero d’Avola;

Vendemmia:

Raccolta manuale nella prima settimana di settembre;

Vinificazione:

Le uve vengono solo diraspate, nessuna pigiatura, la successiva fermentazione del mosto in tini di vetro-cemento di ampio diametro e a temperatura controllata, senza lieviti aggiunti.

Affinamento:

Minimo 12 mesi (tonneaux da 5 hl e 10 hl), ulteriore affinamento in acciaio e quindi in bottiglia per almeno 12 mesi;

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino, profumi varietali tipici e speziati con note di fiori secchi, sapore asciutto e fresco, equilibrato con note saline quasi salmastre.

Note:

Prodotto non filtrato.

Chiusura:

Tappo sughero fiore – DIAM10

Certified Organic BIOAGRICERT
Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 13,00 ACIDITÀ TOTALE 7.0 PH 3.28