



## San Basilio IGP Terre Siciliane

Scheda tecnica

<b>Zona di produzione</b>	I.G.P. Terre Siciliane, comune di Ispica (RG) territorio della Val di Noto.
<b>Vigneti Ha 3,50:</b>	Ispica
<i>Sistema di allevamento:</i>	Alberello e Controspalliera allevata con cordone speronato;
<i>Densità d'impianto:</i>	5000 V/Ha;
<i>Produzione/ceppo:</i>	max 1,5-2,00 Kg;
<i>Pedoclima:</i>	Terreno di medio impasto fortemente calcareo e di ottima tessitura.
<b>Vitigno:</b>	Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali ( <i>Surra, Pignatieddu, Nzolia, Muscatedda, Niururuossu</i> )
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale e selettiva nella seconda e terza decade di settembre;
<b>Vinificazione:</b>	Dopo la raccolta manuale, diraspa-pigiatura delle uve, la successiva fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, viene svolta per un massimo di quarantotto ore, metodo tipico della Val di Noto ( <i>quarantuotturi</i> ), segue una soffice e progressiva pressatura con estrazioni frazionate; utilizzo di lieviti propri.
<b>Affinamento:</b>	In legno di rovere francese per un breve periodo ( 3 mesi barriques di terzo passaggio), in bottiglia per almeno 8 mesi.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Colore rosso rubino; profumo etereo e fine con note di fiori secchi; al gusto è fruttato su sottili note speziate che confermano ed ampliano tutte le sensazioni percepite all'olfatto.
<b>Note:</b>	Prodotto non filtrato.