



Scheda tecnica

Zona di produzione:

Vigneto *Ha 3,30:*

Vitigno:

Sistema di allevamento:

Densità d'impianto:

Prod./ceppo:

Vendemmia:

Vinificazione:

Affinamento:

Caratteristiche organolettiche:

Note:

Sciavè Eloro DOP

Sicilia D.O.P. Eloro nel comune di Ispica (RG) e Noto (SR), territorio della Val di Noto.

- Contrada Favara – Biduri, anno di impianto 1992, vigneto di ettari 1,50 (*contro spalliera*), con terreno costituito da un spesso strato di ciotoli calcarei in matrice calcareo - limosa poggiate su marne calcaree ed argillose riferibili alla formazione Tellaro;
- Contrada Buonivini anno di impianto 1968 vigneto di ettari 1,80 (*alberello pantesco*) con terreno molto calcareo, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione calcareo argillosa.

Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali auto selezionati nei vecchi vigneti dell'azienda con innesti in campo a spacco inglese. Alberello pantesco e Controspalliera alta, allevata a cordone speronato a 60 cm. dal suolo.

media 6.500 V/ha;

min- max 0,700-1,200 Kg;

Raccolta manuale e selettiva nella seconda e terza decade di settembre;

Inox in rosso a temperatura controllata, con rimontaggi e follature giornaliere manuali, senza lieviti aggiunti.

In cantina per un minimo 14/18 mesi: (90% barriques e tonneaux nuovi, 10% di secondo passaggio), segue l'affinamento in bottiglia (min 4 mesi).

Colore rosso rubino intenso con leggeri toni violacei. Il profumo è tipico, elegante e complesso, spiccano sentori di carrubo, liquirizia e frutti a bacca rossa; al gusto è ricco ed equilibrato, armonico e suadente .

Prodotto non filtrato.