



Scheda tecnica

## **Nsajà DOC SICILIA "Vigna Miucia"**

**Zona di produzione** *C.da Miucia - Maltempo Ispica - RG*

*Vigneti Ha 0,70*

*Anno d'impianto: 2017*

*Sistema di allevamento: Guyot;*

*Densità d'impianto: 4500 V/Ha;*

*Produzione/ceppo: 1,8 Kg;*

*Pedoclima: Calcareo - Argilloso di ottima tessitura esposizione a E/S/E*

**Vitigni reliquia:** RECUNU – CUTRERA – RUCIGNOLA, sono vitigni la cui presenza in Sicilia viene fatta risalire alla prima metà del 1800 e di cui si era persa traccia in quanto risultavano poco interessanti per la produzione dei vini richiesti a quell'epoca. Sono vitigni con spiccate caratteristiche di finezza per i vini ottenuti e si caratterizzano per l'adattamento ad alcune condizioni pedoclimatiche.

**Vendemmia:** Raccolta manuale e selettiva nella prima settimana di agosto;

**Vinificazione:** Dopo la raccolta manuale nelle ore più fresche della mattina, una parte dell'uva viene inserita in pressa per intero, l'altra diraspata senza pigiatura; quindi, una soffice pressatura con estrazioni frazionate; la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un *pie'de cuve* delle uve raccolte in vigna per l'avvio della fermentazione.

**Malolattica:** Svolta - non svolta.

**Affinamento:** In acciaio - legno - bottiglia per minimo 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino; profumo fine e complesso di agrumi e frutti bianchi, etereo con note minerali profonde; in bocca è molto fresco con acidità in evidenza, verticale nella sua espressione salina che richiama il mare e la complessa macchia mediterranea di agrumi ed erbe selvatiche.

**Chiusura:** Tappo sughero fiore - DIAM10

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

**GRADO ALCOLICO 12,50 ACIDITÀ TOTALE 7.90 PH 3.01**