



Scheda tecnica

San Basilio IGP Terre Siciliane

Zona di produzione

I.G.P. Terre Siciliane, comune di Ispica (RG)

Vigneti Ha 3,50:

Contrada San Basilio

Sistema di allevamento:

Alberello e Controspalliera allevata con cordone bilaterale;

Densità d'impianto:

5000 V/Ha;

Produzione/ceppo:

max 1,5-2,00 Kg;

Pedoclima:

Terreno di medio impasto fortemente calcareo e di ottima tessitura.

Vitigno:

Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali (*Surra, Pignatieddu, Orisi, , Muscatedda, Niururuossu*)

Vendemmia:

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

Vinificazione:

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 (*quarantuotturi*), segue una soffice e progressiva pressatura con estrazioni frazionate; utilizzo di lieviti propri.

Affinamento:

In acciaio per almeno 12 mesi quindi in bottiglia per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino; profumo etereo e fine con note di fiori secchi; al gusto è fruttato su sottili note spezziate che confermano ed ampliano tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

Note:

Prodotto non filtrato.

Chiusura:

Tappo Fusion Bourrassé. –DIAM5

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 12,50 ACIDITÀ TOTALE 6.80 PH 3.28