



Scheda tecnica

Sciavè ELORO SICILIA DOP

Zona di produzione:

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

Vigneto Ha 2,30:

- Contrada Favara – Biduri, anno di impianto 1992, vigneto di ettari 1,50 (*cordone speronato*), con terreno costituito da un spesso strato di ciottoli calcarei in matrice calcareo - limosa sulla formazione Tellaro;
- Contrada Miucia anno di impianto 2015 vigneto di ettari 0,80 (*alberello pachinese*) con terreno molto calcareo, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione calcareo argillosa.

Vitigno:

Nero d'Avola.

Densità d'impianto:

media 6.500 V/ha;

Prod./ceppo:

min- max 0,900-1,500 Kg;

Vendemmia:

Raccolta manuale e selettiva nella seconda decade di settembre;

Vinificazione:

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

Affinamento:

In cantina per un minimo 18 mesi, segue l'affinamento in bottiglia (min. 12 mesi).

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con leggeri toni violacei. Il profumo è tipico, marino, quasi selvatico con note di fiori secchi e di carrubo, liquirizia e frutti a bacca rossa, cioccolato e cannella su note di tostatura fine; al gusto è ricco ed equilibrato, armonico e suadente, sempre nervoso e austero con un'acidità presente e strutturata.

Note:

Prodotto non filtrato;

Chiusura:

Tappo sughero fiore-DIAM10.

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 13,50 ACIDITÀ TOTALE 6.8 PH 3.32