



Feudi
del
Pisciotto

NERO D'AVOLA

Il mondo ha ormai scoperto il Nero d'Avola, vitigno principe, anche se difficile, della Sicilia. Così come è difficile trovare un Nero d'Avola davvero in purezza. Questo lo è poichè la selezione delle uve è stata compiuta con l'obiettivo di realizzare un vino di altissima qualità e prezzo contenuto, ma con solo e soltanto le qualità di questo vitigno autoctono.



Prima annata di produzione: 2004

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 100.000

Uve: 100% Nero d'Avola

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in acciaio e cemento

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Altimetria dei vigneti: 280 mt. s.l.m.

Tipo di terreno: Medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5.600

Età delle viti in produzione: 5 anni

Resa per ettaro in uva: 85 Ql

Epoca della vendemmia: Prima metà di Settembre

Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 27°

Durata fermentazione: 15 gg.

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 4 mesi

Annate non prodotte: -

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

