



Disueri

Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 400m slm, esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro ed una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 1 giorno a 12°C, fermentazione a 28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno 5 mesi e successivo affinamento in bottiglia.