

## NERO D'AVOLA



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	IGT Terre Siciliane
<b>VITIGNO</b>	Nero d'Avola
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud (300 mt. s.l.m.)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera con potatura Guyot
<b>PIANTE PER ETTARO</b>	4.200
<b>RESA PER ETTARO</b>	8.000 kg
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale. III decade settembre
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	24°C
<b>PERIODO DI FERMENTAZIONE</b>	10 giorni
<b>VINIFICAZIONE</b>	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	Svolta
<b>AFFINAMENTO</b>	2 mesi in barrique di rovere americano
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	1 mese
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13,83 % vol.
<b>PH</b>	3,46 (val.medio)
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5.89 g/l (val.medio)
<b>PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA</b>	2003
<b>PRODUZIONE ANNATA</b>	220.000 bottiglie
<b>FORMATI</b>	Bottiglia da 75 cl
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16°-18°C
<b>CALICE CONSIGLIATO</b>	Di medie dimensioni, appena panciuto.

