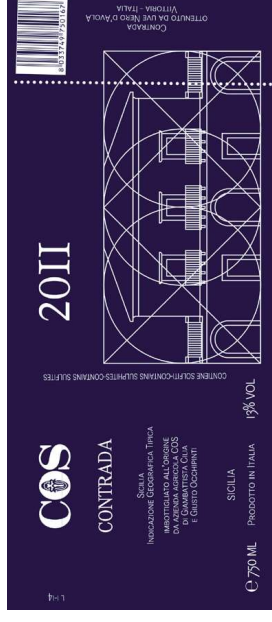


Contrada IGP



Zona e comune di produzione: Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale.

Varietà uve: Nero d'Avola 100%.

Agricoltura: biologica.

Altimetria: 230 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea, inframezzata da sabbia silicea e argilla.

Sistema di allevamento: alberello.

Densità di impianto: 8.000 ceppi per ettaro.

Età media delle viti: 50 anni.

Epoca di vendemmia: fine settembre/ottobre.

Fermentazione: spontanea sulle bucce con lieviti indigeni.

Affinamento: botti di Slavonia e bottiglia.

Area of production: Bastonaca,

Vittoria (RG), South-Eastern of Sicily.

Grapes variety: Nero d'Avola 100%.

Agriculture: Organic.

Altitude: 230 meters a.s.l.

Soil: red soil, medium consistency; formed of subalpine sands of Pliocene origin, of limestone-siliceous nature, interwoven with compact layers of fresh clay and calcareous tufa.

Training system: head training.

Planting density: 8.000 vines/hectare.

Average age of vines in production: 50 years.

Harvest period: end of September, first days of October.

Fermentation: spontaneous on the skins with indigenous yeasts.

Aging: Slavonian barrels and bottle.

