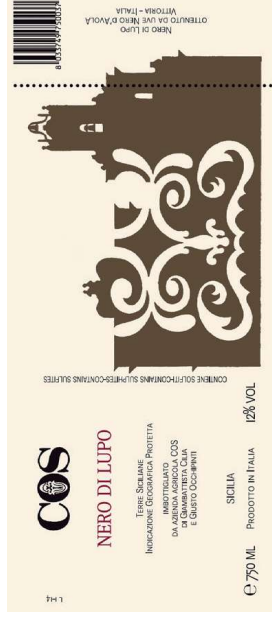


# Nero di Lupo IGP



COS

NERO DI LUPO

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
IMBOTTIGLIATO  
DA AZIENDA AGRICOLA COS  
DI GIAMBATTISTA CILIA  
E GIUSTO OCCHIPINTI

SICILIA

12% VOL

750 ML

PRODOTTO IN ITALIA

12

CONTIENE SOLFITI-CONTAINS SULPHITES

NERO DI LUPO

OTTENUTO DA VITIS NERO D'AVOLA

VITTORIA - ITALIA



CONTIENE SOLFITI-CONTAINS SULPHITES

NERO DI LUPO

OTTENUTO DA VITIS NERO D'AVOLA

VITTORIA - ITALIA

CONTIENE SOLFITI-CONTAINS SULPHITES

NERO DI LUPO

OTTENUTO DA VITIS NERO D'AVOLA

VITTORIA - ITALIA

**Zona e comune di produzione:** 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.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Età media delle viti:** 15 anni.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre/ottobre.  
**Fermentazione:** spontanea sulle bucce con  
lieviti indigeni.

**Affinamento:** vasche di cemento e bottiglia.

**Area of production:** 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.

**Training system:** Guyot.

**Planting density:** 5.000 vines/hectare.

**Average age of vines in production:**

15 years.

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

**Fermentation:** spontaneous on the skins with  
indigenous yeasts.

**Aging:** concrete tanks and bottle.



COS

NERO DI LUPO

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
IMBOTTIGLIATO  
DA AZIENDA AGRICOLA COS  
DI GIAMBATTISTA CILIA  
E GIUSTO OCCHIPINTI

SICILIA

12% VOL

750 ML

PRODOTTO IN ITALIA

12-14