



## Metodo Classico

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

**Varietà uve:** Frappato di Vittoria 100%.

**Agricoltura:** biologica.

**Altimetria:** 230 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5000 ceppi per ettaro.

**Età media delle viti:** 25 anni.

**Epoca di vendemmia:** inizio settembre.

**Fermentazione:** pressatura diretta seguita da fermentazione in anfore di terracotta con lieviti indigeni.

**Affinamento:** vasca di cemento.

**Mise en bouteille:** Senza zuccheri e lieviti aggiunti, solo con mosto fresco dell'annata successiva.

**Expédition:** Dosaggio Zero.



**Area of production:** Vittoria (RG), South-Eastern of Sicily.

**Grapes variety:** Frappato di Vittoria.

**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:** 5000 vines/hectare.

**Average age of vines in production:** 25 years.

**Harvest period:** beginning of September.

**Fermentation:** Direct press, followed by spontaneous fermentation in terracotta amphorae.

**Aging:** Concrete tanks.

**Mise en bouteille:** No addition of sugar and yeast but just fresh must from the following vintage.

**Expédition:** Dosage Zéro.