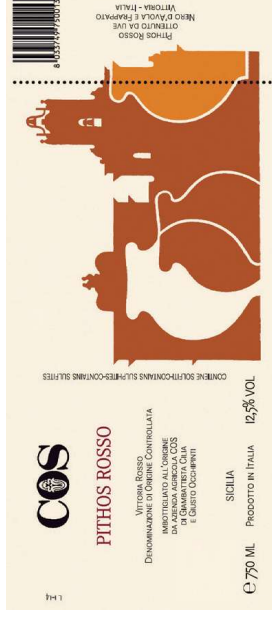


# Pithos Rosso DOC



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

**Varietà uve:** Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%.

**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:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Età media delle viti:** 25 anni.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre/ottobre.

**Fermentazione:** spontanea in anfore di terracotta sulle bucce, con lieviti indigeni.

**Affinamento:** anfora e bottiglia.

**Area of production:** Bastonca,

Vittoria (RG), South-Eastern of Sicily.

**Grapes variety:** Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%.

**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:** 25 years.

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

**Fermentation:** spontaneous in terracotta amphorae, on the skins with indigenous yeasts.  
**Aging:** amphora and bottle.

