



# Gemme



# Gemme

**Classificazione:** I.G.T. Sicilia  
**Varietà:** 100% Nero d'Avola  
**Prima annata di produzione:** 2000  
**Numero di bottiglie prodotte:** 300.000  
**Comune di produzione:** Caltanissetta-Agrigento  
**Epoca di vendemmia:** metà settembre-ottobre  
**Vinificazione:** pigliadiraspatura seguita da 5-10 giorni di permanenza sulle bucce, fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox  
**Temperatura di fermentazione:** 28°C  
**Epoca di imbottigliamento:** primi di marzo  
**Capacità di invecchiamento:** vino di pronta beva  
**Bottiglia:** bordolese 75 cl - bordolese 37,5 cl  
**Gradazione alcolica:** 13,00% vol.  
**Acidità totale:** 5,00 g/l

**Classification:** I.G.T. Sicily  
**Grape varieties:** 100% Nero d'Avola  
**First year of production:** 2000  
**Number of bottles produced:** 300.000  
**Production area:** Caltanissetta-Agrigento  
**Harvest period:** half of september-october  
**Vinification:** the grapes are destemmed and crushed, extraction on shins followed by 5-10 days of maceration, malolactic fermentation in stainless steel vessels  
**Fermentation temperature:** 28°C  
**Bottling period:** first days of march  
**Ageing potential:** to be drunk immediately  
**Bottle type:** bordolese 75 cl - bordolese 37,5 cl  
**Alcohol content:** 13,00% vol.  
**Total acidity:** 5,00 g/l

