



Rosso della Noce




GROTTAROSSA

ROSSO • RED

Rosso della Noce

Classificazione: I.G.T. Sicilia
Varietà: 100% Nero d'Avola
Prima annata di produzione: 1999
Numero di bottiglie prodotte: 35.000
Comune di produzione: Racalmuto (AG)
Altitudine: 250 mt. S.L.M.
Tipo di suolo: ricco di sostanza organica, terreno scuro e molto profondo
Resa per ettaro: 80 q.li per ettaro
Sistema di allevamento: spalliera
Densità di impianto: 4.200 piante per ettaro
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre-ottobre
Vinificazione: pigliadiraspatura seguita da 15/20 giorni di permanenza sulle bucce, fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 28°C
Affinamento: 1 anno in barriques di allier e botti di rovere di slavia
Ulteriore affinamento: in bottiglia per 6 mesi
Epoca di imbottigliamento: seconda metà di febbraio
Capacità di invecchiamento: da bere subito o da invecchiare sino a 10-12 anni
Bottiglia: bordolese 75 cl
Gradazione alcolica: 13,50% vol.
Acidità totale: 5,00 g/l

Classification: I.G.T. Sicilia
Grape varieties: 100% Nero d'Avola
First year of production: 1999
Number of bottles produced: 35.000
Production area: Racalmuto (AG)
Altitude: 250 mt. above S.L.
Soil type: dark deep soil, very few stones, rich of organic materials
Yield per hectare: 80 q.li per hectare
Training system: vertical trellis
Planting density: 4.200 vines/hectare
Harvest period: second half of september-october
Vinification: the grapes are destemmed and crushed, extraction on skins followed by 15/20 days of maceration, fermentation and storage in malolactic stainless steel vessels
Fermentation temperature: 28°C
Ageing: 1 year french allier barriques and slavia oak barrels, 6 months of bottle ageing
Bottling period: second half of february
Ageing potential: to be drunk immediately or to keep up to 10/12 years
Bottle type: bordolese 75 cl
Alcohol content: 13,50% vol.
Total acidity: 5,00 g/l

