



CASTELLUCCIMIANO
VITICULTURA DI MONTAGNA

Slowly and Glocally yours

Società agricola vitivinicola Castellucci Miano
Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo [PA] - Italy

T +39 0921 542 385

F +39 0921 544 270

www.castelluccimiano.it

info@castelluccimiano.it



NERO D'AVOLA | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 500 e 900 m. s.l.m.. **Vitigno** Nero d'Avola. **Allevamento** spalliera. **Potatura** guyot. **Età vigneti** 30/40 anni. **Terreno** sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Vendemmia** ottobre. **Vinificazione** in rosso. **Fermentazione** a temperatura controllata. **Fermentazione malolattica** totalmente svolta. **Affinamento** in vasca d'acciaio inox e in piccoli barili di rovere per 10 mesi ed in bottiglia per altri 2 mesi. **Tipologia** DOC Sicilia. **Gradazione alcolica** 14,0% vol..

Location On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 500 and 900 m. above sea level. **Grape variety** Nero d'Avola. **Growing method** espalier. **Pruning method** guyot. **Average Age of vineyard** 30/40 years. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** in october. **Wine production making** red vinification method. **Fermentation** temperature controlled. **Malolactic fermentation** processed. **Secondary fermentation** kept in steel ponds in small oak barrels for 10 months and in the bottle for 2 months more. **Tipology** DOC Sicilia. **Alcoholic strength** 14,0% vol..