

BAGLIO DI SERRAMARROCCO



Vino: Nero d'Avola DOC SICILIA

Grad. Alcolica: 13 % vol.

Produzione: 20.000 bottiglie

Estratto Secco: 29 gr./l.

Uve: Nero d'Avola 100%

Vigneto: Vigna del Baglio 4,85/ha 325 mt. slm.

7.143 ceppi/ha Nero d'Avola

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Calcarea argillosa a medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 7.143 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 95Q.li/ha 1,40Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 10/15 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni a 22-24°C a temperatura controllata 10/12 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 5 mesi in bottiglia



Nero d'Avola in purezza, vinificato in acciaio che si distingue per il suo bouquet fruttato intenso e per la sua elegante struttura; di colore rosso rubino intenso, è caratterizzato dalla complessità di aromi di ribes, ciliegie, tamarindo, liquirizia e dai tannini levigati che ne sostengono il finale persistente.

Il Baglio di Serramarrocco, nasce da uve Nero d'Avola raccolte nella "vigna del Baglio" di 4,85/ha coltivato a Guyot bordolese con densità d'impianto di 7.143 ceppi/ha ed una resa di 95Q.li/ha 1,40Kg. per ceppo.

Vinificato in acciaio con macerazione sulle bucce per 10/12 giorni a 22-24° C, la fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento. 5 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2003.