

# 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.*