

# NERO DI SERRAMARROCCO



**Vino:** Nero d'Avola Terre Siciliane IGP

**Produzione:** 6.600 bottiglie 360 Magnums

**Grad. Alcolica:** 13,5%vol.

**Estratto secco:** 37,50 gr./l.

**Uve:** Nero d'Avola 100%

**Vigneto:** Vigna di Sakkara 1,80/ha 345 mt. slm.

6.250 ceppi/ha Nero d'Avola

**Ubicazione Vigneto:** Strada del Vino Erice DOC

**Morfologia del suolo:** profonda, parzialmente sassosa

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità per ettaro:** 6.250 ceppi/ha

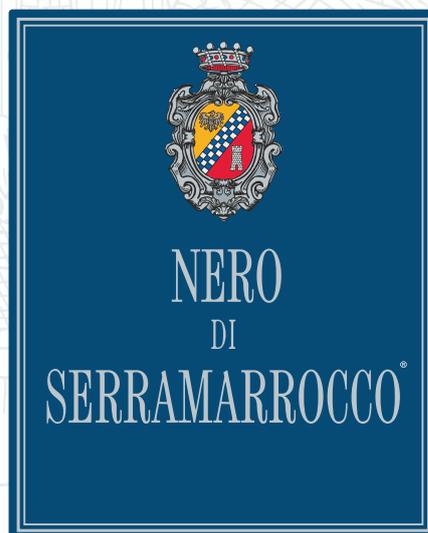
**Resa per ettaro e ceppo:** 65Q.li/ha 1,10Kg. per pianta

**Vendemmia:** raccolta a mano 30 Agosto/10 Settembre

**Vinificazione:** In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per 14/16gg. in Inox. Fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

**Affinamento:** 8 mesi in tonneau di secondo passaggio di 500 lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura.

6 mesi in bottiglia



*Rosso mediterraneo tipica espressione del Nero d'Avola che lo compone in purezza.*

*Vino di grande finezza e complessità, il Nero di Serramarrocco nasce da uve Nero d'Avola raccolte a mano nella "vigna di Sakkara" di 1,80 Ha coltivato a Guyot con densità d'impianto di 6.250 ceppi /ha ed una resa di 65 quintali per ettaro e 1,10Kg. per ceppo.*

*Elevato in tonneau di Tronçais di Allier di 500 lit. di secondo passaggio e media tostatura per 8 mesi. 6 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2002.*