

SERRAMARROCCO



Vino: Rosso Terre Siciliane IGP

Produzione: 6.600 bottiglie 360 Magnums

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

Estratto secco: 38 gr./l.

Uve: Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%

Vigneti: Vigna del Capitano 2,72/ha 325 mt. slm.

9.524 ceppi/ha Cabernet Sauvignon

Vigna Sannicchiele 2,20/ha 330 mt. slm.

6.250 ceppi/ha Cabernet Franc

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Sassosa, calcarea argillosa

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 9.524 ceppi/ha – 6.250 ceppi/ha

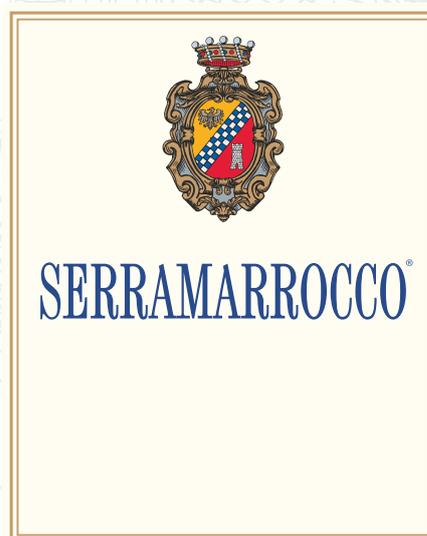
Resa per ettaro e ceppo: 95Q.li./ha 1,10Kg. per pianta

75Q.li/ha 1,20Kg. per pianta

Vendemmia: raccolta a mano 30 Agosto /6 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per 20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 12 mesi in tonneau nuovi di 500 lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 8 mesi in bottiglia



Un blend bordolese, il Serramarrocco, di eccellente consistenza e grande estratto. Potenza e morbidezza con equilibrio ed eleganza, esaltate dalle caratteristiche del terroir siciliano.

Prodotto con la migliore selezione di uve Cabernet Sauvignon raccolte a mano nella "vigna del Capitano" di 2,72 Ha, coltivata a Guyot bordolese con sesto di impianto di 9.524 ceppi/ha ed una resa di 95 quintali per ettaro, 1,10Kg. per ceppo, e da uve Cabernet Franc raccolte manualmente nella "vigna di Sannicchiele" di 2,20 Ha, coltivato a Guyot bordolese con densità d'impianto di 6.250 ceppi /ha, una resa di 75 quintali per ettaro e 1,20Kg per ceppo.

Elevato in tonneau di Tronçais di Allier nuovi da 500 lit. di media tostatura per 12 mesi. 8 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2001.