



Scheda tecnica

Spaccaforno ELORO DOP

Zona di produzione:

Sicilia D.O.P. Eoro nei comuni di Ispica (RG) e Noto (SR) *Val di Noto*.

Vigneti *Ha 4,00:*

C.da S.Basilio (*alberello*),
C.da Sichilli (*alberello*)
C.da Buonivini (*controspalliera*)

Densità d'impianto:

media 4500 V/Ha;

Produzione/ceppo:

max 1,8 Kg;

Pedoclima:

Terreni di medio impasto tendenti al calcareo e di ottima tessitura.

Vitigno:

Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali.

Vendemmia:

Raccolta manuale e selettiva nel periodo di metà settembre;

Vinificazione:

Dopo la raccolta le uve vengono solo diraspate per la successiva fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di vetrocemento di ampio diametro e a temperatura controllata, utilizzo di lieviti propri.

Affinamento:

Minimo 6 mesi (80 % tonneaux barriques di secondo passaggio 20% di terzo passaggio) quindi in bottiglia per almeno 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso, profumi varietali tipici e fruttati con note di fiori secchi, sapore asciutto e fresco, equilibrato tipicamente siciliano.

Note:

Prodotto non filtrato.