



## **Sicilia DOC "ALBERELLI DI GIODO"**

Denominazione:	Sicilia DOC
Varietà:	100% Nerello Mascalese
Superficie Vitata:	1,5 ettari
Età delle vigne:	80 anni
Altitudine:	950 mt slm
Esposizione:	Nord
Suolo:	Vulcanico
Tipologia di allevamento:	"alberello" con densità di 5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro:	50 quintali/ha
Fermentazione:	7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio e 20 giorni di contatto con le bucce
Affinamento:	circa 12 mesi in botti da 500 e 700 l
Alcool %:	14% vol.
Acidità Totale:	6,20 g/l
Produzione:	6.000 bottiglie annue