

Alberelli di GIODO 2018



SICILIA  
NERELLO MASCALESE

## **Sicilia DOC "ALBERELLI DI GIODO" 2018**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Denominazione:            | Sicilia DOC   |
| Annata:                   | 2018  |
| Varietà:                  | 100% Nerello Mascalese  |
| Superficie Vitata:        | 1,5 ettari  |
| Età delle vigne:          | 80 anni   |
| Altitudine:               | 950 mt s.l.m.   |
| 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 tonneaux da 500 e 700 l e, a seguire, passaggio in cemento.              |
| Alcool %:                 | 14 % vol.   |
| Acidità Totale:           | 6,00 g/l  |
| Produzione:               | 9.000 bottiglie   |