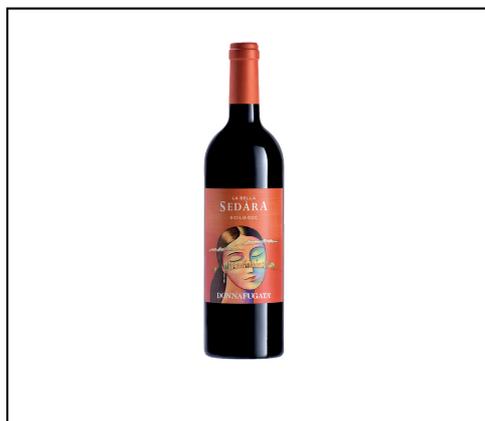


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Sedàra

DENOMINAZIONE
Sicilia Rosso

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contessa Entellina (PA) Sicilia

VINIFICAZIONE
La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento in vasca e in bottiglia

AFFINAMENTO
affina per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

VITIGNO/I
Nero d'Avola - Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Altri vitigni

ALLEVAMENTO
Controspalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 200 a 400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA
ultima decade di agosto (Merlot), a seguire nero d'Avola e Syrah; tra la prima e la seconda decade di settembre (Cabernet S.)

ETTARI VITATI
44

RESA PER ETTARO
80-90 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
355.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
6328T