

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Donnafugata

NOME DEL VINO

Donnafugata Sherazade

DENOMINAZIONE

Sicilia Nero d'Avola

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 6- 8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento in vasca e in bottiglia

AFFINAMENTO

affina per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi

VITIGNO/I

100% Nero d'Avola

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Occidentale

ALTITUDINE

da 200 a 400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA

tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre

ETTARI VITATI

26

RESA PER ETTARO

75-85 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% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

217.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

8585