



*1000*  
1000

BARBABECCHI

2011



GRACI



## Quota 1000 “Contrada Barbabecchi”

**Annata: 2011**

**Vitigni:** Nerello Mascalese 97%, Nerello Cappuccio 3%

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Provenienza Uve:** vigna centenaria a piede franco sul versante Nord Est dell’Etna, Solicchiata – Castiglione di Sicilia in Provincia di Catania.

**Altitudine:** 1.000 mt s.l.m.

**Densità ceppi per ha:** 8.000

**Tipologia suolo:** bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, fra franco sabbiosi a sabbioso franchi, a ph neutro, non calcarei, da ricchi a molto ricchi di ferro e ad alto contenuto di azoto.

**Data raccolta:** prima settimana Novembre

**Resa per ha:** 10 quintali

**Fermentazione:** tradizionale in rosso senza l’utilizzo di lieviti selezionati, senza controllo della temperatura in tini di rovere troncoconici, macerazione a contatto delle bucce per 25 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in botte di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica.

**Affinamento in bottiglia:** per 12 mesi