



GRACI

REGOLAMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE A CASTIGLIONE DI SICILIA DA AZIENDA AGRICOLA SPA

1000

BARBABECCHI

2015



GRACI



QUOTA 1000 BARBABECCHI - TERRE SICILIANE IGP

Annata: 2015

Vitigno: Nerello Mascalese

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: 1.000/1.100 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