

SERRA FERDINANDEA

ROUGE 2019

APPELLATION : SICILIA DOC

COMPOSITION : 50% NERO D'AVOLA - 50% SYRAH

Deux variétés qui s'associent parfaitement pour créer un rouge intense, qui tire toute son élégance des spécificités du terroir. Un élevage en foudres et barriques optimisé par une sélection des meilleurs futails de chênes français, qui accompagne et exalte l'expression variétale unique du Néro d'Avola et de la Syrah.



PREMIER MILLÉSIME : 2019.

COMMUNE : Sambuca di Sicilia (Agrigente).

VIGNOBLES : Risinata et Monte Cirami.

VARIÉTÉS : Nero d'Avola, Syrah.

CARACTÉRISTIQUES DU SOL : pour Risinata, une couche d'argile visible mais superficielle, relativement riche en matière organique. Au Monte Cirami, un sol sombre en surface, riche en matière organique et d'une grande vitalité. En profondeur, des couches de calcaire mélangé à des pierres, du sable, du limon et de l'argile. Des sols bruns plus ou moins foncés selon la présence de substance organique et résistants aux éventuelles sécheresses estivales.

ALTITUDE : 220 m. Risinata et 411 m. Monte Cirami.

RENDEMENT PAR HECTARE : Nero d'Avola 80 hl/hectare ; Syrah 70 hl/hectare.

MODE DE CULTURE : Palissé / Guyot simple - Cordon de Royat.

DENSITÉ DE PLANTATION : Nero d'Avola 5 050 pieds par hectare ; Syrah 6 172 pieds par hectare.

CALENDRIER DE RÉCOLTE : Nero d'Avola 21 septembre ; Syrah 16 septembre.

RÉCOLTE : à la main, en caisses de 15 kg.

VINIFICATION : les deux variétés, récoltées à la main à des moments différents, sont traitées de manière similaire. Les raisins sont d'abord sélectionnés sur une double table de tri manuel, puis foulés et égrappés. Ils sont ensuite pressés dans un pressoir à membrane, et entrent ensuite en fermentation pour moitié dans des cuves en bois et pour moitié dans des cuves en inox de 50 hectolitres chacune. Après 4 semaines de macération sur les peaux, les vins sont soutirés et pressés.

FORMAT BOUTEILLE : 0,75 l.

