

SERRA FERDINANDEA

ROSSO 2020

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC
UVE: 50% NERO D'AVOLA - 50% SYRAH

Due varietà che si combinano perfettamente, unite alla ricerca di un rosso intenso ma nel quale l'altitudine e i suoli permettono di virare decisamente verso la eleganza. Legni grandi per rispettare le inconfondibili espressioni varietali.



PRIMA ANNATA: 2019

COMUNE DEI VIGNETI: Sambuca di Sicilia (Agrigento).

VIGNETI: Serra Ferdinandea.

CANTINA: Serra Ferdinandea.

VARIETÀ: 50% Nero d'Avola, 50% Syrah.

TIPO DI SUOLO: Una frazione argillosa abbastanza evidente ma superficiale, e relativamente ricca di sostanza organica; in superficie uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.

ALTIMETRIA: Da 220 metri s.l.m. a 411 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 80 q.li; Syrah 70 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera; doppio cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Nero d'Avola 5.050 piante per ettaro; Syrah 6.172 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 6 settembre; Syrah 2 settembre.

VINIFICAZIONE: le due varietà, raccolte a mano in momenti diversi, vengono in modo analogo lavorate; le uve vengono prima selezionate in tavolo di cernita a mano, poi pigiadirasbate e mandate in pressa soffice, quindi vanno in fermentazione, per metà in tini in legno e per metà in vasche d'acciaio, entrambi da 50 ettolitri. Dopo una macerazione di 4 settimane sulle bucce, l'affinamento prosegue negli stessi tini da 50 ettolitri, in barriques e in tonneaux.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: giugno.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 gr/l.

PH: 3,51.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 anni +.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso intenso quasi impenetrabile. Naso dominato più dal Syrah, il Nero d'Avola più al palato. Profumi di atmosfere tropicali, legno di tek, cacao, pepe bianco, con una punta di ginepro e di origano siciliano. Al palato leggermente tannico ma senza eccessi, la trama è fitta, ma più sulla freschezza e sul mentolato. Legno ben integrato.

