

SERRA FERDINANDEA

ROSSO 2019

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: Risinata e Monte Cirami.

VARIETÀ: Nero d'Avola, Syrah.

TIPO DI SUOLO: per Risinata, una frazione argillosa abbastanza evidente ma superficiale, e relativamente ricca di sostanza organica. A Monte Cirami, 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: Risinata 220 metri s.l.m.; Monte Cirami 411 metri s.l.m.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera; doppio cordone speronato.

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

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 21 settembre; Syrah 16 settembre.

RACCOLTA: a mano, in cassette da 15 kg.

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.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75l.

