



MASSERIA DEL FEUDO



NERO D'AVOLA

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: guyot

Uve: Nero d'Avola 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 90 quintali.

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni e Macerazione in vasche inox per 14 giorni a 24°C, svinatura, breve affinamento in vasche di cemento e in bottiglia.

Vineyards: Vigna Giovane 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average clay

Pruning system: guyot

Grape: Nero d'Avola 100% manual harvest

Yield per hectare: 90 quintals.

Harvest: second decade of September

Winemaking: Destalking, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 14 days at 24°C, racking, short refining in concrete vats and in bottle.