



MASSERIA DEL FEUDO



ROSSO DELLE ROSE

Vigneto: Vigna delle Rose 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Nero d'Avola 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 80 quintali

Epoca vendemmia: fine Settembre/primi Ottobre

Vinificazione: Diraspapigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a 24°C, affinamento 12 mesi in botti da 25 hl di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Vineyards: Vigna delle Rose 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average clay

Pruning system: guyot

Grape: Nero d'Avola 100% manual harvest

Yield per hectare: 80 quintals.

Harvest: end of September/early October

Winemaking: Destalking, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 20 days at 24°C, racking, refining 12 months in casks and 6 months in bottle.