



MASSERIA DEL FEUDO



COTI'

Vigneto: vigna giovane Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a 500 mt s.l.m

Terreno: medio impasto argilloso.

Sistema di Allevamento: Guyot

Uve: Nero d'Avola 100% raccolto a mano

Produzione: circa 2 kg per pianta

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: leggera criomacerazione con pressatura soffice dei grappoli, segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione in acciaio inox con i lieviti naturali.

Affinamento: in acciaio su fecce fini per circa 4 mesi con frequenti batonage

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: 80 quintals

Harvest: first decade of September

Winemaking: destalking, soft pressure, cold maceration, static sedimentation, fermentation through indigenous yeast in stainless vats.