



# MASSERIA DEL FEUDO



## SELY

**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 di vendemmia:** prima metà di Agosto

**Vinificazione:** le uve raccolte manualmente vengono pressate a grappolo intero, segue la decantazione statica del mosto e successiva parziale fermentazione del mosto. Il vino parzialmente fermentato viene così imbottigliato per concludere la naturale fermentazione in bottiglia.

**Vineyards:** Vigna giovane Nero d'Avola 480 mt a.s.l.

**Land:** medium texture and average clay

**Pruning system:** Guyot

**Grapes:** Nero d'avola 100% manual harvest

**Yield per hectare:** 80 quintals

**Harvest:** first decade of August

**Winemaking:** Destalking, soft pressure, static sedimentation, partial fermentation through indigenous yeasts, bottling, natural second fermentation inside the bottle.