



MASSERIA DEL FEUDO



NERO D'AVOLA RISERVA

Vigneto: Cru di 0,50 ettari

Terreno: medio impasto argilloso

Sistema allevamento: cordone speronato

Uve: Nero d'Avola 100% selezionate e raccolte a mano

Produzione: 0,5 kg per pianta

Epoca vendemmia: Metà Ottobre

Vinificazione: Diraspigiatura, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento 18 mesi in botti da 25 hl di rovere e 12 mesi in bottiglia.

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

Land: medium texture and average clay

Pruning system: spurred cordon

Grape: Nero d'Avola 100% manual harvest and selection.

Yield per tree: 0,5 kilograms.

Harvest: Middle of October

Winemaking: Destalking, maceration and fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 20 days at 24°C, racking, refining 18 months in casks and 12 months in bottle.