



*Vino rosso, nasce dall'uvaggio di Nero d'Avola e Perricone.
Cipponeri è il Grand cru della Tenuta Ansaldo, il Rosso Riserva che dal 2006 continua
ad essere prodotto con gli stessi vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, coltivati in
biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.*



VITIGNI: Perricone (60%), Nero d'Avola (40%) coltivati in miscuglio

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldo - Marsala - Sicilia

VIGNETI: Vigna Cipponeri

TERRENI: Franco sabbiosi, poco profondi con una buona presenza di scheletro. Di colore giallastro, abbastanza calcareo con reazione alcalina. In profondità si caratterizza per la presenza di un crostone calcarenitico di origine marina che consente il mantenimento dell'acqua. Il buon equilibrio dei macro-nutrienti conferisce una buona vigoria

ANNO D'IMPIANTO: 2006

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Ovest

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220 x 100)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot

RESA DI UVA PER ETTARO: 50 quintali circa

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza settimana di Settembre

TIPO DI VENDEMMIA: Manuale in cassetta da 15 Kg

FERMENTAZIONE: Con macerazione in vasche di acciaio inox, con bagnatura del cappello e delestage

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: Inizio 18°C e fine 26°C

DURATA A CONTATTO CON LE BUCCE: In media 16 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta totalmente

AFFINAMENTO: In barili di rovere francesi da 220 l per 24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: A freddo in atmosfera controllata

TIPO DI BOTTIGLIA: Bordolese antica in vetro scuro da 75 cl

TIPO DI TAPPO: Sughero naturale mono pezzo cm 49 x 26

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.