

ROSSO DI CIPPONERI

DOC Sicilia Nero D'Avola
Vino biologico



Il Rosso di Cipponeri è il premier cru della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per avvicinare il consumatore alla filosofia produttiva del "Cipponeri", il Rosso Riserva che dal 2006 continua ad essere prodotto con i vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.



VITIGNI: Nero d'Avola (100%)

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 è caratterizzato dalla 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: Controspalliera

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot

RESA DI UVA PER ETTARO: 50 quintali circa

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda 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 24°C

DURATA A CONTATTO CON LE BUCCE: In media 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta totalmente

AFFINAMENTO: In barili di rovere francesi da 220 L per 6 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: A freddo in atmosfera controllata

TIPO DI BOTTIGLIA: Borgognotta in vetro scuro da 75 cl

TIPO DI TAPPO: Sughero naturale mono pezzo cm 45x26

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.