

# Rosso del Patrimonio 2018

Denominazione: Vino Rosso

100% Nerello Mascalese

Il vulcano con la sua incessante attività eruttiva rilascia sui nostri terreni una grande quantità di elementi minerali che rappresentano un vero patrimonio in termini di fertilità del suolo e sostanze nutritive per le piante. Nel 2013 l'UNESCO lo ha inserito tra i siti "PATRIMONIO DELL'UMANITÀ". Questo vino rappresenta il nostro "sacrificio", che offriamo ogni anno come dono propiziatorio fatto dall'uomo.

PRIMA ANNATA

2018

COMUNE DEL VIGNETO

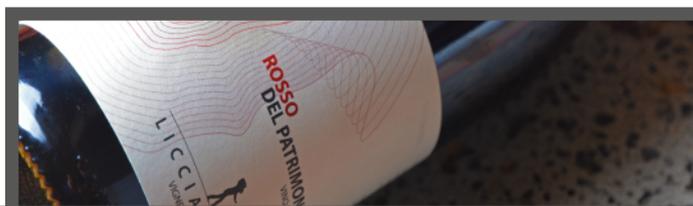
Linguaglossa (CT)

VIGNETO

Contrada Frieria

CANTINA

Randazzo (CT)



VARIETÀ: Nerello Mascalese.

TIPO DI SUOLO: sabbioso, ricco di scheletro con una buona dotazione di sostanze minerali a reazioni sub-acide.

ALTIMETRIA: 510 m s.l.m..

RESA PER ETTARO: 70 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: 40% ad alberello e 60% a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 08 Ottobre.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: 28 Agosto 2019

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,30 g/l.PH: 3,60.

SO2 totale: 98 mg/l.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: fino a 10 anni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 16 mesi.

OPERAZIONI COLTURALI IN VIGNA: durante l'intera campagna viticola abbiamo praticato:

- tre arature annuali del terreno con l'impiego della motozappa;
- una sconcatura alla base di ciascuna vite (circa 8000) con l'impiego della zappa;
- un trattamento in polvere a base di zolfo;
- quattro trattamenti liquidi a base di rame e zolfo;
- interventi di sfalcatura dell'erba mediante l'impiego di decespugliatore, ogniqualvolta necessario;
- interventi di potatura verde a mano (spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, cimatura, legatura), ogni qualvolta necessario;
- una operazione di spandimento di concime organico (stallatico di bovino).

OPERAZIONI IN CANTINA: abbiamo eseguito una pigia-diraspatura delle uve.

La fermentazione alcolica è avvenuta mediante l'impiego di un piede di lieviti indigeni (fermentazione spontanea) attivato qualche giorno prima con i lieviti presenti sulle uve. Dopo una macerazione sulle bucce di 15 giorni il vino è maturato per 10 mesi in barrique di rovere usate su cui sono stati praticati batonnage (messa in sospensione della feccia fine) con cadenza settimanale, fino all'imbottigliamento.

  
**LICCIARDELLO**  
VIGNETI E CANTINA