

Deliella

ORIGINE

Sicilia IGT

ANNATA

2005.

UVE

Nero d'Avola in purezza.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il vigneto si trova nel cuore del Feudo, in contrada Deliella, comune di Butera. Il terreno collinare è costituito da marne biancastre (trubi) con brecce argillose e arenarie silicee e si colloca a circa 300 metri d'altitudine.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.400 ceppi per ettaro.

RESA

45 quintali di uve per ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

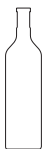
Le uve sono state vendemmiate manualmente la terza settimana di settembre. La fermentazione è durata 4 settimane alla temperatura controllata di 28-30° C. La maturazione si è protratta per 18 mesi, in tonneau da 350 litri e in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl cui ha fatto seguito un ulteriore periodo di 12 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.

PRODUTTORE

Prodotto e imbottigliato all'origine dal viticoltore.
Feudo Principi di Butera - Contrada Deliella
93011 Butera - Caltanissetta
Tel. 0934 347726 - Fax 0934 347851
e-mail: info@feudobutera.it
www.feudobutera.it



1,5 lt.

