

# TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone



## Qalatio 2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: DOC Vittoria

UVE: Nero d'Avola 100%

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 20q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2665

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in serbatoi d'acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di 8-10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 18 mesi e in bottiglia per altri 18 mesi

ABBINAMENTI: piatti a base di carne elaborati e speziati, formaggi di lunga stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 13,6 ACIDITÀ TOTALE 6,36; ph 3,32; SO<sub>3</sub> 86 mg/l

NOTE SULL'ANNATA: annata di buona produzione, con uve sane e mature. Andamento climatico con temperature alte e buona piovosità

DENOMINATION OF ORIGIN:: DOC Vittoria

GRAPES: Nero d'Avola 100%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 20q/ha

BOTTLES PRODUCED: 2665

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in steel vats with temperature control and with a maceration of approximately 8-10 days

AGING: in steel for 18 months and in bottle for 18 months

PAIRING: spicy and processed meat dishes, mature cheese

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 13,6; ACIDITÀ TOTALE 6,36; ph 3,32; SO<sub>3</sub> 86 mg/l

VINTAGE NOTES: year of good production with healthy grapes and medium natural strength. The climatic trend was regular throughout the entire ripening period with some excess rainfall in September

M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum eugeneum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.

