

# TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

## Rosato IGT Terre Siciliane 2022

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: IGT Terre Siciliane

UVE: Frapato 50%, Nero d'Avola 50%

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

RESA: 40q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.577 numerate

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 tini d'acciaio con il controllo della temperatura per 10-12 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi

ABBINAMENTI: crudità di pesce, primi piatti di terra e di mare, pesce in umido, formaggi freschi e verdure grigliate

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 12,5 ACIDITÀ TOTALE 6,0; ph 3,09; SO<sub>3</sub> 84 mg/l

DATI PEDOClimATICI: andamento climatico particolarmente caldo e con scarsa piovosità, quota vigneto 400m s.l.m., escursione termica giorno/notte media 10°C

DENOMINATION OF ORIGIN: IGT Terre Siciliane

GRAPES: Frapato 50%, Nero d'Avola 50%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 40q/ha

BOTTLES PRODUCED: 2.577 numbered.

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 for 10-12 days

AGING: in steel for 6 months

PAIRING: ideal with raw fish, first dishes of land and sea, stewed fish, fresh cheese and grilled vegetables.

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 12,5; Total Acidity: 6,0; ph 3,09;SO<sub>3</sub> 84 mg/l

PEDOClimATIC DATA: particularly hot weather and with little rainfall, vineyard altitude 400m s.l.m., average day / night temperature range 10 ° C



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 euge-  
neum, 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.