



Terra del paradiso

Salvatore Fascianella

Tipologia :

Vino Rosso IGP Terre Siciliane

Vitigni :

Cabernet sauvignon (60%)

Nero d'Avola (40%)

Epoca di raccolta :

Prima settimana di ottobre, rigorosamente a mano

Produzione per ha :

100 q.li

Vinificazione e macerazione :

In rosso, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26/28°C per 8-10 giorni

Conservazione :

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata 17°C

Affinamento :

In bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica :

13% Vol

Imbottigliamento e commercializzazione :

Nell'estate successiva all'annata di produzione

Conservazione vino imbottigliato :

16°C