

GUASTELLA



AZIENDA
NERO D'AVOLA
GUASTELLA

SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GUASTELLA
AZIENDA VITIVINICOLA

GUASTELLA

AZIENDA VITIVINICOLA

Nero d'Avola

Grape Varieties

Grado alcolico: 13,5% vol.

Comune di produzione: Monreale (PA)

Uve: 100% Nero d'Avola

Anno di impianto: 1997 • 2005

Altimetria: da 350 a 390 mt. S.l.m.

Tipologia terreno: mediamente calcareo,
argille miste con tessitura mediamente grossolana

Resa per ettaro: 80 • 100 Ql.

Sistema di allevamento: spalliera

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro

Sistema di potatura: cordone speronato - guyot

Periodo di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: diraspatura, macerazione sulle
bucce per 15/18 giorni a temperatura controllata,
dopo svinatura maturazione in serbatoi di acciaio.

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: Monreale (Pa)

Varietal: Nero d'Avola 100%

Installation: 1997 • 2005

Altitude: from 350 up to 390 m a.s.l.

Type of soil: calcareous layers and mixed clay

Yield per hectare: 80 • 100 Ql.

Cultivation: espallier at a density of 4000
vines per hectare

Trimming: guyot cordon spur

Grape harvest: late september, first days of october

Vinification: de-stemming, maceration on the
skins for 15/18 days at a controlled temperature,
fermentation in stainless steel containers.

notes