



PLUMBAGO 2014

DOC Sicilia

Plumbago, el nombre de la hermosa flor de color púrpura que crece silvestre en los bosques que rodean la masía y viñedos a Ulmo, es una sola variedad Nero d'Avola. Se produce a partir del antiguo viñedo por el Lago Arancio que ahora nos presenta esta versión suave y afrutado de una gran variedad de uva de Sicilia. Taninos redondos y maduración perfectamente medido en madera hacen que sea un vino de disfrute inmediato, ideal para platos de cocina mediterránea a base de verduras y todo tipo de carne.

Variedad: 100% Nero d'Avola

Primer año de producción: 2008

Área de producción: Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Viñedo: Ulmo

Bodega: Ulmo

Tipo de suelo: suelo de textura media, moderadamente profundos a profundos con abundante estructura que consiste en piedras ligeramente calizos, con áreas de tierra oscura y la materia vegetal.

Época de maduración: 18 de septiembre

Vinificación: Después de prensado suave y despalillado, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable y se mantienen en contacto con las grapeskins durante 14 días a 25 ° con algunos remontado hasta el final del período, seguida de trasiego y el prensado suave. El vino obtenido logra la fermentación maloláctica en acero inoxidable. En enero se transfiere a barricas usadas durante 8 meses hasta septiembre, con la intención de suavizar los taninos. El vino madura durante 6 meses en la botella.

Equipos de fermentación: depósitos de acero inoxidable

La temperatura de fermentación: 25 °

Tiempo de fermentación: 10 días

Maduración: 8 meses en barrica utilizados previamente 3 o 4 veces

Embotellado : desde septiembre del año siguiente la cosecha

Graduación alcohólica: 13%

Acidez total: 6,25

pH: 3,36

Para beber a la vez o para mantener hasta por 10 años

Botellas: 0,75 lt