

Monovarietali / Iruka

Tipologia / DOC Sicilia Vendemmia Tardiva
Vitigno / 100% Nero d'Avola da uve appassite
Zona produzione uve / Agro Ericino (Trapani)
Altimetria / 150 m.s.l.
Tipo terreno / Suolo misto di medio impasto
Sistema di allevamento / In contropalliera con sistema di potatura Guyot
Densità viti / 5000 piante/Ha
Età media vigneto / 13 anni
Resa in uva per Ha (q.li) / 75
Epoca di vendemmia / Prima decade di ottobre
Raccolta / Manuale
Temperatura di fermentazione / Termo controllata 25° C
Fermentazione malolattica / Sì
Affinamento / Barriques di rovere francese di media tostatura - secondo passaggio
Certificazioni / Vino biologico e vegano certificato

Appellation / DOC Sicilia Vendemmia Tardiva
Grapes / 100% Nero d'Avola dried grapes
Grape production area / Agro Ericino (Trapani)
Altitude / 150 metres above sea level
Terroir / Mixed soil
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system
Number of plants per Ha / 5000 plants/Ha
Average age of vines / 13 years
Yield of grapes per Ha / 7500 kg
Period of harvest / First 10th October days
Harvest / Picked by hand
Fermentation temperature / Controlled at 25° C
Malolactic fermentation / Yes
Aging / French barriques medium toasted oak - second passage
Certifications / Organic and vegan certified wine



Ottoventi / Agricola Ottoventi S.r.l.

Sede Legale
91100 - Trapani - via G. Errante 11

Cantina e sede operativa
91019 Valderice
C.da Torrebianca / Fico
SS187 Km 6+665

T +39 0.923 187 71 51
F +39 0.923 187 60 80

info@ottoventi.wine
www.ottoventi.wine

