

VIGNA

Sultana



VIGNA Sultana

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C. 2021

2 ha, impianto nel 2006, altitudine 60 mt. s.l.m.

2 ha, planted in 2006, altitude 60 m above sea level.

Sesto d'impianto 1,25 mt x 1,25 mt	Numero di ceppi per ettaro 5.555	Produzione per ha 1 quintale
Vineyard layout 1,25 meters x 1,25 meters	Number of vines per Ha 5.555	Yield per hectare 1 tons

Vigneto ad alberello dalla pendenza pronunciata esposto a Nord ovest. Terra bianca da matrice calcarea, ricco di minerali e capacità drenante. La pendenza pronunciata ed un suolo molto magro, esaltano le caratteristiche pedoclimatiche dove gli alberelli di Nero d'Avola trovano un habitat naturale. È un terroir estremo, una combinazione di fattori ambientali ed umani che distinguono la Sultana dagli altri vigneti. La Luce riflessa dalle terre bianche di Sultana esalta le caratteristiche delle uve del vigneto.

Pronouncedly sloping bush-trained vineyard facing northwest. White soil from limestone matrix, rich in minerals and drainage capacity. The pronounced slope and a very lean soil, enhance the pedoclimatic characteristics where the Nero d'Avola saplings find a natural habitat. It is an extreme terroir, a combination of environmental and human factors that distinguish Sultana from other vineyards. The Light reflected from Sultana's white soils enhances the characteristics of the vineyard's grapes.

Raccolta manuale

Selezione del chicco con tavolo di cernita

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio (20-22 gradi)

Rimontaggi i primi due giorni di fermentazione e poi solo follature manuali.

Durata fermentazione e macerazione post fermentativa 15 giorni

Fermentazione malolattica spontanea in acciaio

Affinamento in tonneaux primo e secondo passaggio per minimo 10 mesi

Manual harvesting

Grain selection with sorting table

Temperature-controlled fermentation in stainless steel (20-22 degrees)

Repassing the first two days of fermentation and then only manual punching down.

Duration of fermentation and post-fermentation maceration 15 days

Spontaneous malolactic fermentation in steel.

Aging in tonneaux first and second passage for a minimum of 10 months



HARVEST NOTES

L'inverno mite come sempre e la primavera in anticipo hanno dato inizio alla stagione viticola 2021 in Sicilia. Lo sviluppo della vegetazione armonico ed equilibrato, frutto delle nostre attenzioni nella cura dei dettagli. Subito dopo la fioritura, le temperature sono salite rapidamente già dal mese di Giugno, regolate da venti costanti che rinfrescano i vigneti e da escursioni termiche importanti. La vendemmia è iniziata a fine Agosto senza particolari anticipi di maturazione. Le uve, espressione massima di qualità, rappresentano molto bene le caratteristiche varietale e di territorio.

Il sole, mitigato dai venti che soffiano da ogni direzione, creano un gioco di escursioni termiche di cui i vecchi alberelli beneficiano per dare uve complesse ed aromatiche.

The mild winter as always and an early spring started the 2021 grape growing season in Sicily: Harmonious and balanced vegetation development was the result of our attention to detail. Immediately after flowering, temperatures rose rapidly as early as June, regulated by constant winds cooling the vineyards and significant temperature ranges. The harvest began in late August without any particular advances in ripening. The grapes, the highest expression of quality, represent very well the varietal and terroir characteristics. The sun, mitigated by winds blowing from all directions, create a play of temperature excursions that the old saplings benefit from to give complex and aromatic grapes

