

SAN BASILIO

DENOMINACIÓN:

IGP Terre Siciliane – Tinto

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Cda San Basilio

VIÑEDO:

- Superficie: 3,50 ha
- Año de plantación: 1985
- Sistema de conducción: Alberello y espaldera con cordón bilateral
- Densidad de plantación: 5.000 cepas/ha
- Producción por cepa: máx. 1,5 – 2,0 kg
- Pedoclima: suelo de textura media, fuertemente calcáreo y de excelente estructura
- Exposición: Oeste

VARIEDAD DE UVA:

Nero d'Avola y pequeños porcentajes de variedades locales (Surra, Pignatieddu, Orisi, Vitrarolo, Niururuossu)

PRIMERA AÑADA:

1994

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Cosecha manual y selectiva durante la segunda semana de septiembre.

VINIFICACIÓN:

Tras la vendimia manual, despalillado y prensado de las uvas.

La fermentación del mosto en contacto con los hollejos se realiza por un máximo de 48 horas, siguiendo el método típico del Val di Noto (*quarantuotturi*).

Posteriormente, prensado suave y progresivo con extracciones fraccionadas.

Uso de levaduras autóctonas.

CRIANZA:

En acero inoxidable durante 8–10 meses, seguido de afinamiento en botella por aproximadamente 6–12 meses.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color rojo rubí.

Aroma etéreo y fino, con notas de flores secas.

En boca es frutal, con delicadas notas especiadas que confirman y amplían las sensaciones percibidas en nariz.

CIERRE:

Tapón de corcho técnico.

NOTAS:

Producto no filtrado.

FORMATO DE BOTELLA:

0,75 l – 1,5 l

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

6,80 g/l

pH:

3,38