



Noà

Vigneto Sotto le Case
Sicilia DOC

Nero d'Avola 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%.
Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 300m slm, esposizione sud per il Nero d'Avola, sud-est per il Merlot, sud/sud-est per il Cabernet Sauvignon, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro ed una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 20 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 28°-30°C per 10/15 giorni; malolattica in carati di rovere, affinamento negli stessi per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia.