ANSALDI
Azienda Agricola

CIPPONERI

DOC Sicilia Rosso RISERVA
Vino biologico

Vino rosso, nasce dall'uvaggio di Nero d'Avola e Perricone.
Cipponeri è il Grand cru della Tenuta Ansaldi, il Rosso Riserva che dal 2006 continua ad essere prodotto con gli stessi vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldi.

VITIGNI: Perricone (60%),Nero d'Avola (40%) coltivati in miscuglio.

DENOMINAZIONE: DOC SICILIA.

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldi - Marsala - Sicilia.

VIGNETI: Vigna Cipponeri.

TERRENI: Franco sabbiosi, poco profondi con una buona presenza di scheletro. Di colore giallastro, abbastanza calcareo con reazione alcalina. In profondità si caratterizza per la presenza di un crostone calcarenitico di origine marina che consente il mantenimento dell'acqua. Il buon equilibrio dei macro-nutrienti conferisce una buona vigoria.

ANNO D'IMPIANTO: 2002.

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Ovest.

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220 x 100)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Assistito.

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot.

RESA DI UVA PER ETTARO: 50 quintali circa.

EPOCA DI VENDEMMIA: terza settimana di Settembre.

TIPO DI VENDEMMIA: manuale in cassetta da 15 Kg.

FERMENTAZIONE: con macerazione in vasche di acciaio inox, con bagnatura del cappello e delestage.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: inizio 18°C e fine 26 °C.

DURATA A CONTATTO CON LE BUCCE: In media 16 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta totalmente.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese da 220 L per 24 mesi ed ulteriori 24 mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: a freddo in atmosfera controllata.

TIPO DI BOTTIGLIA: bordolese antica in vetro scuro da 75 cl.

TIPO DI TAPPO: sughero naturale monopezzo mm 49x26.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.

VIGNAIOLI INDIPENDENTI