

# ROSSO DI CIPPONERI

**DOC Sicilia Nero D'Avola**  
**Vino biologico**



*Il Rosso di Cipponeri è il premier cru della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per avvicinare il consumatore alla filosofia produttiva del "Cipponeri", il Rosso Riserva che dal 2006 continua ad essere prodotto con i vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.*



**VITIGNI:** Nero d'Avola (100%).

**DENOMINAZIONE:** DOC SICILIA.

**ZONA VITIVINICOLA:** Tenuta Ansaldo - 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 è caratterizzato dalla 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 CEPI PER ETTARO:** 4.545 (sesto 220 x 100)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera.

**TIPO DI POTATURA:** Corta a Guyot.

**RESA DI UVA PER ETTARO:** 50 quintali circa.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda 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 24°C.

**DURATA A CONTATTO CON LE BUCCE:** In media 12 giorni.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta totalmente.

**AFFINAMENTO:** botti di rovere francese da 220 L tra gli 8-12 mesi ed ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** a freddo in atmosfera controllata.

**TIPO DI BOTTIGLIA:** borgognotta in vetro scuro da 75 cl.

**TIPO DI TAPPO:** sughero naturale monopezzo mm 45x26.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% Vol.

