

SOLE DI SESTA

2017



COTTANERA



Classificazione DOC Sicilia Syrah

Varietà 100% Syrah

Numero di bottiglie 5.500

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera e
Contrada Feudo di Mezzo

Altitudine 750 metri s.l.m.

Età media dei vigneti 25 anni

Resa 60 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione diraspatura e macerazione a contatto con le bucce
a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20 – 25 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti
rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da
225 litri.

Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese
a medio alta tostatura (45% nuove).

Successivamente 18 mesi di affinamento.

Alcool 13,5°

PH 3,62

Acidità Totale 4,8 g/l

Tipo di suolo lavico

Epoca vendemmiale seconda decade di settembre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification DOC Sicilia Syrah

Variety 100% Syrah

Number of bottles 5.500

Production Area Contrada Cottanera and
Contrada Feudo di Mezzo,
Castiglione di Sicilia

Altitude 750 metres a.s.l.

Average age of vines 25 years

Yield 6,000 kg/ha

System of cultivation espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification destemming and maceration with skin contact at
controlled temperature, 26-28°C, for about 20-25 days.

Fermentation at controlled temperature, 26-28°C, with constant
pumping of must over grapes and wine-pressing. Malolactic
fermentation in 225 lt French oak barrels.

Refining 12 months in medium heavy toast French oak barrels
(45% new). Followed by 18 months aging in bottle.

Alcohol 13,5°

PH 3.62

Total Acidity 4,8g/l

Type of Soil lava

Time of Harvest 10-20 days into September

Harvesting manual, with small crates