

L'ARDENZA

2018



COTTANERA



Classificazione Doc Sicilia

Varietà 100% Mondeuse

Numero di bottiglie 4.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera e

Contrada Feudo di Mezzo

Altitudine 750 metri s.m.l

Età media dei vigneti 25 anni

Resa 65 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 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

Affinamento 14-16 mesi in barrique di rovere francese a media ed alta tostatura (60% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglie.

Alcool 14°

PH 3,60

Acidità Totale 5 g/lit

Tipo di suolo lavico

Epoca vendemmiale seconda decade di settembre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification Doc Sicilia

Variety 100% Mondeuse

Number of bottles 4.000

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 6,500 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 25-30 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 14-16 months in medium and heavy toast

French oak barrels (60% new). Followed by 18 months aging in bottle.

Alcohol 14°

PH 3.60

Total Acidity 5 g/lit

Type of Soil lava

Time of Harvest 10-20 days into September

Harvesting manual, with small crates