

# SOLE DI SESTA

2019



COTTANERA



**Classificazione** DOC Sicilia Syrah

**Varietà** 100% Syrah

**Numero di bottiglie** 5.600

**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** 22 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** 3,65

**Acidità Totale** 5,4 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** 5.600

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

**Altitude** 750 metres a.s.l.

**Average age of vines** 22 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** 3,65

**Total Acidity** 5,4 g/l

**Type of Soil** lava

**Time of Harvest** 10-20 days into September

**Harvesting** manual, with small crates