



MALPELO

ROSSO TERRE SICILIANE



Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uvaggio: 40% Nerello Mascalese, 30% Frappato e 30% Perricone

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 80 - 90 quintali

Epoca della Vendemmia: dall'ultima decade di Settembre alla seconda di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 25 ai 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 4 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Rosso Terre Siciliane

Varietal: 40% Nerello Mascalese, 30% Frappato and 30% Perricone

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 80-90 quintals

Harvest Period: from the end of September to the second ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 25 - 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian tonneau (20% new and 80% second use oak) for 4 months and in bottle for 4 months

Aging potential: 7 years

Bottles: 750 ml

