



Nero d'Avola

Grape Varieties

Grado alcolico: 13% vol.
Comune di produzione: Monreale (PA)
Uve: 100% Nero d'Avola
Anno di impianto: 1997 • 2005
Altimetria: da 350 a 390 mt. S.l.m.
Tipologia terreno: mediamente calcareo,
argille miste con tessitura mediamente grossolana
Resa per ettaro: 80 • 100 Ql.
Sistema di allevamento: spalliera
Densità di impianto: 4000 piante per ettaro
Sistema di potatura: cordone speronato guyot
Periodo di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Vinificazione: diraspatura, macerazione sulle
bucce per 15/18 giorni a temperatura controllata,
dopo svinatura maturazione in serbatoi di acciaio.

Alcohol: 13% vol.
Production area: Monreale (Pa)
Varietal: Nero d'Avola 100%
Installation: 1997 • 2005
Altitude: from 350 up to 390 m a.s.l.
Type of soil: calcareous layers and mixed clay
Yield per hectare: 80 • 100 Ql.
Cultivation: espallier at a density of 4000
vines per hectare
Trimming: guyot cordon spur
Grape harvest: late september, first days of october
Vinification: de-stemming, maceration on the
skins for 15/18 days at a controlled temperature,
fermentation in stainless steel containers.

notes

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

Nero D'Avola

GUASTELLA
AZIENDA VITIVINICOLA