



CASTELLUCCIMIANO  
VITICULTURA DI MONTAGNA

*Slowly and Glocally yours*

Società agricola vitivinicola Castellucci Miano  
Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo [PA] - Italy

T +39 0921 542 385

F +39 0921 544 270

[www.castelluccimiano.it](http://www.castelluccimiano.it)

[info@castelluccimiano.it](mailto:info@castelluccimiano.it)



**MARAVITA** | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 700-900 m. s.l.m.. **Vitigno** Perricone. **Sistema di allevamento** alberello. **Età media delle viti** 40 anni. **Tipo di potatura** a sperone. **Uva resa per ettaro** 40/50 q.li. **Tipologia del terreno** sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Epoca di raccolta** metà di ottobre. **Previnificazione** parziale appassimento in fruttaia con umidità e temperatura controllate per 30/40 giorni. **Vinificazione** tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fase di fermentazione tumultuosa. **Durata della macerazione** 1 mese. **Fermentazione malolattica** totalmente svolta. **Affinamento** in barili di rovere francese nuovi per 12/14 mesi, in bottiglia per 8/12 mesi prima della commercializzazione. **Tipologia** DOC Sicilia. **Gradazione alcolica** 15% - 15,5% vol..

**Location** On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 700-900 m. above sea level. **Grape variety** Perricone. **Growing method** sapling. **Age of vineyard** 40 years. **Pruning method** spur-pruning. **Yield of grapes per hectare** 40/50 qls.. **Average Age of vineyard** 20/30 years. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** mid October. **Pre-vinification** partial shriveling in the fruit-room with controlled humidity and temperature for 30/40 days. **Wine production making** traditional red with pump-over during tumultuous fermentation. **Duration of maceration** 1 month. **Malolactic fermentation** totally done. **Secondary fermentation** kept in new French oak barrels for 12/14 months, in bottles for 8/12 months before marketing. **Tipology** DOC Sicilia. **Alcoholic strength** 15% - 15,5% vol..

Castellucci Miano ha ottenuto la certificazione da parte di un ente terzo indipendente [DNV], che attesta il rispetto dei 10 requisiti di sostenibilità inseriti nel disciplinare SOSTain. Ecco perché nelle retro etichette dei vini Castellucci Miano trovate il marchio SOSTain. Questa certificazione è una garanzia per i consumatori che vogliono fare scelte d'acquisto responsabili e una testimonianza dell'impegno di Castellucci Miano nel perseguire uno sviluppo nel pieno rispetto dell'ambiente, che sia socialmente equo e al tempo stesso economicamente utile.

Castelluccimiano Winery, has obtained certification from DNV, by an independent third party and authorisation by the Sicily SOSTain Foundation to use the SOSTain label, which certifies compliance with the 10 sustainability requirements of the Sostain specification.

That's why on the labels of our wines you can find the logo SOSTain, a guarantee for consumers who are attentive to the protection of the environment, which Castelluccimiano Winery pursues in respect of the biodiversity of its territory, economically sustainable and fair.

