



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
info@castelluccimiano.it



NERO D'AVOLA | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 500 e 900 m. s.l.m.. **Vitigno** Nero d'Avola. **Allevamento** spalliera. **Potatura** guyot. **Età vigneti** 30/40 anni. **Terreno** sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Vendemmia** ottobre. **Vinificazione** in rosso. **Fermentazione** a temperatura controllata. **Fermentazione malolattica** totalmente svolta. **Affinamento** in vasca d'acciaio inox e in piccoli barili di rovere per 10 mesi ed in bottiglia per altri 2 mesi. **Tipologia** DOC Sicilia. **Gradazione alcolica** 14,0% vol..

Location On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 500 and 900 m. above sea level. **Grape variety** Nero d'Avola. **Growing method** espalier. **Pruning method** guyot. **Average Age of vineyard** 30/40 years. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** in october. **Wine production making** red vinification method. **Fermentation** temperature controlled. **Malolactic fermentation** processed. **Secondary fermentation** kept in steel ponds in small oak barrels for 10 months and in the bottle for 2 months more. **Tipology** DOC Sicilia. **Alcoholic strength** 14,0% 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.

