



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



**PERRICONE** | Territorio Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 700-900 m. s.l.m.. Vitigno Perricone. Sistema di allevamento alberello/spalliera. Eta' media delle viti 20/30 anni. Tipo di potatura guyot e a sperone. Uva resa per ettaro 70/90 q.li. Tipologia del terreno sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. Epoca di raccolta metà ottobre. Tecnica di vinificazione in rosso. Fermentazione tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fermentazione tumultuosa. Fermentazione malolattica totalmente svolta. Affinamento in vasca in acciaio inox per tre mesi, in piccoli barili di rovere francese per 10 mesi ed in bottiglia per altri sei mesi prima della commercializzazione. Tipologia DOC Sicilia. Gradazione alcolica 13,0% vol..

Location On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 700-900 m. above sea level. Grape variety Perricone. Growing method espalier and sapling. Average Age of vineyard 20/30 years. Pruning method guyot and spur-pruning. Yield of grapes per hectare 70/90 qls.. Soil half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. Grape harvest mid October. Wine production making red vinification method. Fermentation traditional red with pump over during tumultuous fermentation. Malolactic fermentation totally done. Secondary fermentation kept in stainless steel tanks for three months, in small French oak barrels for 10 months and in bottles for another six months before marketing. Tipology DOC Sicilia. Alcoholic strength 13,0% 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.

