

SICCAGNO



Appellation :	IGT Sicile
Variétés :	Nero d'Avola
Altitude :	270 mètres
Sol :	Sableux, origine Sub-Apennin de nature calcaire
Travail de la vigne :	en culture biologique sans aucun ajout chimique
Taille :	Gobelet
Age des vignes :	35 ans
Densité :	6000 pieds / hectares
Vendanges :	première partie d'octobre
Fermentation :	spontanée et 40 jours de macération / fermentation
Elevage :	22 mois en foudre de chêne slovène de 25 hL et 2 mois en bouteille, pas de filtration