

## SP 68 ROUGE



<b>Appellation :</b>	IGT Sicile
<b>Variétés :</b>	Frappato et Nero d'Avola
<b>Altitude :</b>	280 mètres
<b>Sol :</b>	Sableux, origine Sub-Apennin de nature calcaire
<b>Travail de la vigne :</b>	en culture biologique sans aucun ajout chimique
<b>Taille :</b>	Cordon de Royat
<b>Age des vignes :</b>	10 ans
<b>Densité :</b>	6000 pieds / hectares
<b>Vendanges :</b>	première partie d'octobre
<b>Fermentation :</b>	spontanée et 30 jours de macération / fermentation
<b>Elevage :</b>	6 mois en cuve inox et 1 mois en bouteille, pas de filtration