



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 q.l.s.. **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..