



Pithos Rosso

Pithos Rosso IGT

Zona e Comune di produzione: località Bastonaca, Vittoria, Sicilia Sud-Orientale.



Uve: 60% Nero d'Avola; 40% Frappato di Vittoria.

Altimetria: 250 metri s.l.m.;

Tipologia del terreno: media consistenza, proviene da sabbie sub appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei.

Sistema di allevamento: controspalliera con capo a frutto a cm. 50 dal suolo.

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 27 anni.

Resa per ettaro in uva: 50 ql.

Epoca di vendemmia: fine settembre - ottobre.

Materiale dei contenitori di fermentazione: Anfore di terracotta da 400 litri.

Temperatura di fermentazione: libera di svolgersi, non supera i 30°.

Interventi enologici: solo follature.

Affinamento in cantina: 10 mesi.

Pithos, come tutti i nostri prodotti, fermenta con lieviti naturali ed è privo di sostanze esterne a qualsiasi titolo.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com