



VACCARO

SOFÈ

LINEA TOP

ANNO 2021

CLASSIFICAZIONE SALAPARUTA DOC

VARIETÀ 100% NERO D'AVOLA

GRADO ALCOLICO 14,42%

ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/L

pH 3,5

ZONA
DI PRODUZIONE SALAPARUTA

TERRENO C.da Annunziata Pino, 2,5 ha a 398 slm, terreno scuro con presenza di rocce arenarie nella parte nord

ALLEVAMENTO
E POTATURA Controspalliera - Guyot

RESA
PER ETTARO 60q per ettaro

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale con selezione dei grappoli migliori. Diraspatura e pigiatura in atmosfera controllata con abbattimento immediato della temperatura. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore. Fermentazione alcolica con macerazione di circa 10 giorni a temperature progressive (18-28°C). Svinatura e pressatura soffice delle vinacce fermentate. Fermentazione malolattica naturale in acciaio. Affinamento in botti da 20 hl per 12 mesi per il 70%, la parte rimanente affina per 12 mesi in tonneaux.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso molto varietale con abbondanza di frutti di bosco, note di cioccolato fondente e liquirizia. Struttura morbida e avvolgente, tannini eleganti.

FILOSOFIA
DELL'ETICHETTA A seguito di una attenta selezione dei cru aziendali, il nostro fondatore, Giacomo, diede il via alla realizzazione della sua Top Line attribuendo a quest'ultima i valori con la quale a guidato la sua famiglia e la sua azienda. SOFÈ, dal greco Saggia, un vino maestro di virtù, che incarna lo spirito sapiente del fondatore.

IMBALLO

CAPACITÀ BT 750ml

PESO BT VUOTA 750G

BT X CASSA 6

PESO LORDO CASSA 9 KG

DIMENSIONI PALLET 80X120 CM (EUR)

CASSE PER PALLET 100 (20 CTX FILA)

COD.EAN 8032754901021

