



VACCARO

Giacomo

LINEA TOP

ANNO 2018

CLASSIFICAZIONE RISERVA SALAPARUTA DOC

VARIETÀ 100% NERO D'AVOLA

GRADO ALCOLICO 14,55%

ACIDITA' TOTALE 6,38 g/L

pH 3,35

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 24 mesi.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETICHE Rosso rubino intenso con sfumature viola. Naso intenso ed elegante con note di prugna matura e mora, cannella, pepe nero. Al palato, succoso, dalla grande struttura e dal tannino maturo, si sviluppa in un lungo finale.

FILOSOFIA
DELL'ETICHETTA In edizione limitata, è frutto della volontà di Carmelo che, in occasione della nascita del figlio Giacomo, ha voluto esprimere il più profondo sentimento che lo lega al padre Giacomo, da cui deriva il nome del figlio. Questa riserva DOC Salaparuta diventa, così, uno scrigno che custodisce il più profondo dei sentimenti: l'amore di un figlio per il padre e l'amore di un padre per il figlio.

"A te Giacomo che mi hai dato la vita e a te Giacomo a cui la vita l'ho data"

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 -

www.vinivaccaro.com

