

VITEADOVEST



BIANCO



CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Petrosino

ALTIMETRIA: 0 mt s.l.m

VARIETÀ: Grillo, Cataratto.

ETÀ DEL VIGNETO: 40 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 10-15 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici.

AFFINAMENTO: sulle fecchie nobili per almeno 12 mesi. È affinato in tini d'acciaio, non meno di tre mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 12-13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

FORMATO: 75cl

VITEADOVEST



VURGO



CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala - Contrada Gurgo

ALTIMETRIA: 100 mt s.l.m

VARIETÀ: Cataratto 80%, Grillo 20%

ETÀ DEL VIGNETO: 40-50 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Vinificato in acciaio con 2 giorni di macerazione sulle bucce. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Pressatura con torchio idraulico verticale.

AFFINAMENTO: 7 mesi di affinamento sulle fecce fini.

GRADO ALCOLICO: 11-12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-13°C

FORMATO: 75cl

VITEADOVEST



RINA



CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala - Contrada Rinazzo

ALTIMETRIA: 100 mt s.l.m

VARIETÀ: Cataratto

ETÀ DEL VIGNETO: 30 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Vinificato in botte di castagno con macerazione sulle bucce. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Pressatura con torchio idraulico verticale.

AFFINAMENTO: Sulle fecce nobili. Sei mesi in botte di castagno e sei mesi in tonneaux da 350lt.

GRADO ALCOLICO: 14-15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-13°C

FORMATO: 75cl

VITEADOVEST



ROSSO



CLASSIFICAZIONE: Rosso IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala

ALTIMETRIA: 200 mt s.l.m

VARIETÀ: Nero d'Avola 50%, Nerello Mascalese 50%

ETÀ DEL VIGNETO: 7 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici. Soffice pressatura con il tradizionale torchio idraulico.

AFFINAMENTO: un anno in acciaio

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

FORMATO: 75cl

VITEADOVEST



Ciawu
'6'Passula



CLASSIFICAZIONE: Passito Rosso IGP Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala

ALTIMETRIA: da 80mt s.l.m a 100mt s.l.m

VARIETÀ: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Nerello Mascalese

ETÀ DEL VIGNETO: 25 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale terza decade di agosto.

APPASSIMENTO: naturale 50% graticci, 50% fruttaia.

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 90 giorni. Nessuna aggiunta di additivi chimici in fermentazione, con follature manuali; si alternano varie fasi di pressatura e aggiunte di nuova uva passa fino al naturale arresto dei processi fermentativi.

AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in tini acciaio. Non meno di quattro mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

FORMATO: 50cl

VITEADOVEST



N_o 73



CLASSIFICAZIONE: Vino bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Marsala

ALTIMETRIA: da 80mt s.l.m a 100mt s.l.m

VARIETÀ: Grillo e Catarratto

ETÀ DEL VIGNETO: 30/40 anni.

TIPO DI AGRICOLTURA: naturale.

VENDEMMIA: raccolta manuale ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per 10-15 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici.

AFFINAMENTO: in legno in botti di varie dimensioni. Vino "perpetuum" ottenuto da una base di vino di 40 anni rinnovata di anno in anno con l'aggiunta di vino delle nuove annate.

GRADO ALCOLICO: 15/16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

FORMATO: 50cl