

QUOJANE DI SERRAMARROCCO



Vino: Zibibbo Terre siciliane IGP

Produzione: 20.000 bottiglie

Grad. Alcolica: 13% vol.

Uve: Zibibbo 100%

Vigneto: Vigna delle Quojane 5,85/ha 325 mt slm.

6.250 ceppi/ha. Zibibbo 3,35 ha

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: calcareo argilloso a medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi.

Sistema di allevamento: Guyot

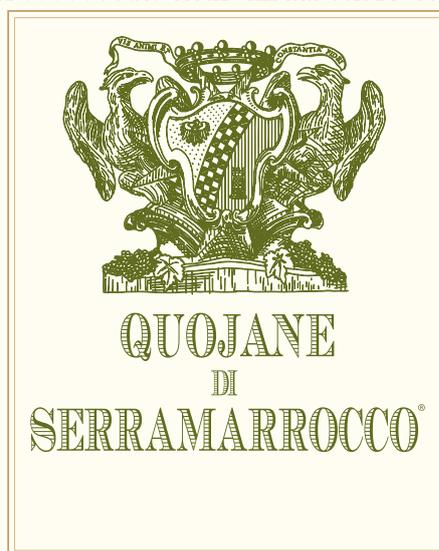
Densità per ettaro: 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 95Q.li/ha 1, 60Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 8/15 Sett.

Vinificazione: 14-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata

Affinamento: 5 mesi in bottiglia



Uno Zibibbo in purezza e vinificato secco, le Quojane di Serramarrocco, da uve raccolte a mano nella "vigna delle Quojane" di 5,85 Ha coltivata a Guyot con sesto di impianto di 6.250 ceppi/ha, una resa di 95 quintali per ettaro e 1,60 Kg. per ceppo.

Si distingue per la fragranza del frutto, la complessità dei profumi di agrumi, di cedro, mela verde ed erbe officinali che si fondono con sentori di fiori di zàgara, lavanda, menta, rosmarino, esaltandone la balsamicità silvestre.

L'intensità del bouquet, la mineralità e la lunghezza del finale, ne fanno un vino di rango che rappresenta al meglio il terroir della Serramarrocco. Prima Annata 2009.