



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO

CIPPONERI

Vendemmia 2013

Il Cipponeri è il grand cru rosso Riserva della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per rappresentare in maniera indelebile l'identità territoriale di un luogo che ha visto protagonisti l'uomo, la vite e il vino per diversi millenni. Prodotto con biotipi di vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, selezionati, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.



Vitigni: Perricone (62%), Nero d'Avola (38%), coltivati in miscuglio

Denominazione: Terre Siciliane IGT.

Zona vitivinicola: Tenuta Ansaldo – Marsala - Sicilia.

Vigneti: Vigna Cipponeri.

Terreni: Franco sabbiosi, poco profondi con una buona presenza di scheletro. Di colore giallastro, abbastanza calcareo con reazione alcalina. In profondità si caratterizza per la presenza di un crostone calcarenitico di origine marina che consente il mantenimento dell'acqua. Il buon equilibrio dei macro-nutrienti conferisce una buona vigoria.

Anno d'impianto: 2006.

Altitudine: 155 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Sud-Ovest.

Densità di ceppi per ettaro: 4.545 (sesto 220 x 100)

Sistema di allevamento: contropalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 50 quintali circa.

Epoca di vendemmia: terza settimana di Settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassetta da 15 Kg

Andamento climatico stagionale: La straordinaria annata del 2013 si ricorderà nel tempo per la perfetta maturazione delle uve. La buona piovosità autunnale ha consentito un ottimo accumulo di sostanze di riserva che hanno permesso alle viti un regolare andamento vegetativo.

I tiepidi venti di scirocco hanno consentito una buona allegazione dei fiori, mentre i freschi e asciutti venti di tramontana hanno accentuato delle forti escursioni termiche favorendo un'eccellente maturazione dei grappoli, esaltando soprattutto i profumi e i polifenoli.

Fermentazione: con macerazione in vasche di acciaio inox, con bagnatura del cappello e delestage.

Temperatura di fermentazione: inizio 18°C e fine 26°C.

Durata a contatto con le bucce: In media 16 giorni.

Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente.

Affinamento: In barili di rovere francesi da 220 l. per 24 mesi

Imbottigliamento : a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: bordolese antica in vetro scuro da 75 Cl.

Tipo di tappo : sughero naturale monopezzo cm.49x26

Gradazione alcolica: 14 % Vol.