

ANSALDI

Azienda Agricola



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO



ROSSO DI CIPPONERI

Vendemmia 2015

Il Rosso di Cipponeri è il premier cru della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per avvicinare il consumatore alla filosofia produttiva del "Cipponeri", il Rosso Riserva che dal 2006 continua ad essere prodotto con gli stessi vitigni indigeni: Perricone e Nero D'Avola, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.

Vitigni: Nero d'Avola (50%), Perricone (50%);

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 è caratterizzato dalla 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: controspalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 50 quintali circa.

Epoca di vendemmia: seconda settimana di Settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassetta da 15 Kg

Andamento climatico stagionale: L'annata 2015 è sicuramente un'annata da ricordare per l'eccellente qualità delle uve. La regolare piovosità fino al mese di marzo ha positivamente influenzato le fasi fenologiche, mentre un'estate fresca, asciutta e caratterizzata da forte escursioni termiche ha permesso una ottima maturazione dei grappoli.

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

Temperatura di fermentazione: inizio 18°C e fine 24°C.

Durata a contatto con le bucce: In media 12 giorni.

Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente.

Affinamento: in barili di rovere francesi da 220 l. per 6 mesi.

Imbottigliamento: a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: borgognotta in vetro scuro da 75 Cl.

Tipo di tappo: sughero naturale monopezzo cm.45x26

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.