

Cottanera

# SOLE DI SESTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sicilia

**Zona produttiva** Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

**Vitigno** 100% Syrah

**Tipologia del terreno** Lavico.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Vinificazione** Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20-25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

**Invecchiamento** Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese a medio alta tostatura (45% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuances mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero.

**Sapore** Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona acidità.

**Abbinamenti** Primi piatti a base di sughi di carne, cacciagione, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,  
NERELLO CAPPUCCIO,  
CARRICANTE, CATARRATTO,  
VIOGNIER, SYRAH, MONDEUSE

