



Scheda tecnica

Nome: **Gran Sultano**

- ✿ **Classificazione:** IGT Sicilia
- ✿ **Varietà o vitigno:** Nero D'Avola 100% in purezza.
- ✿ **Prima annata di Produzione:** vendemmia 2008.
- ✿ **Territorio di Produzione:** comprensorio Eloro (Sicilia Sud Orientale) nel promontorio di Pachino e Noto a 4 km dal mare.
- ✿ **Zona del Vigneto:** Coste Fredde.
- ✿ **Condizione e tecniche agronomiche:** coltivazione ad alberello e spalliera, non irriguo.
- ✿ **Epoca di vendemmia:** vendemmia a fine settembre.
- ✿ **Densità d'impianto:** 5.000 piante per ettaro.
- ✿ **Sistema di vinificazione:** Raccolta manuale delle uve, pigiadiraspatura con macerazione delle vinacce per 8 giorni, fermentazione a temperatura controllata, malolattica, stabilizzazione tartarica e Imbottigliamento.
- ✿ **Materiale delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.
- ✿ **Temperatura di fermentazione:** tra i 24-25 gradi.
- ✿ **Affinamento:** più di 8 mesi in silos il resto in bottiglia.
- ✿ **Dati analitici:** ben strutturato e corposo con esaltazioni tanniche che lo rendono unico nel suo genere.



- ✿ **Consigli per il consumo:** è ideale con carni rosse, selvaggina, pollame alla griglia, formaggi stagionati e primi piatti saporiti. Va servito a 16-18° C in calici medio ampi.
- ✿ **Grado alcolico:** 14%
- ✿ **Acidità totale:** 5,14
- ✿ **PH:** 3,47
- ✿ **Capacità di invecchiamento:** da bere subito o da invecchiare sino a 8-10 anni.
- ✿ **Tipo di suolo:** COSTE FREDDI: terreni autoctoni di medio impasto, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura di particelle fini di natura leggermente calcarea.

N.B. Prodotto naturale non filtrato soggetto ad una eventuale sedimentazione.

Azienda Agricola Sesarò
via M. Coffa, 72-49/A
96018 Pachino (SR)
Italia

www.sesaro.it
info@sesaro.it



Azienda Agricola e Vitivinicola

