

# TURI ROSSO

---

E' il mio nome Salvatore in siciliano. Frutto della terra e del mio duro lavoro, è prodotto nella famosa Contrada Buonivini, nei pressi di Pachino da sempre conosciuta per il Nero d'Avola.

---

**Classificazione:** D.o.c. Eloro Pachino Nero d'Avola

## TERRENO:

- UBICAZIONE VIGNA: Contrada Buonivini - Noto (sr)
- Coordinate gps : 36°46'06.1"N 15°01'04.2" E
- Altezza sul livello del mare: 34 m
- Distanza dal Mare Jonio: 7.3 km
- Distanza dal Mar Mediterraneo : 7.3 km
- Tipologia Terreno: di medio impasto tendente al calcareo argilloso con buona presenza di scheletro
- Esposizione: Sud

## VIGNA:

- Età media del vigneto. 25 anni
- Sistema di allevamento: alberello Pachinese
- Estensione: 1.5 ha
- Sesto d'impianto: 1.20 X 1.20 m (cinque palmi) , 1.60 X 1.10 m
- Densità d'impianto: da 5600 a 6600 ceppi per ettaro
- Orientamento filari: est-ovest
- Varietà: 90% Nero d'Avola, 9 % Pignatello, 1 % varietà reliquie.
- Lavorazioni: esclusivamente manuali
- Concimazioni: utilizzo di solo letame maturo certificato bio
- Produzione per ha: circa 50 q.li = 35 hl
- Resa uva/vino: 67%

## VINO:

- Classificazione: D.O.C. Eloro Pachino Nero d'Avola;
- Lavorazione: raccolta manuale delle uve ben mature e sane, diraspa-pigiatura e fermentazione ad opera dei lieviti indigeni in vasca a temperatura controllata per circa 6 giorni. Pressatura e fine fermentazione alcolica sempre in vasca. Fermentazione malolattica spontanea e successivi travasi per allontanare le fecce grossolane. Imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.
- Anno di prima imbottigliamento: 2017
- Bottiglie prodotte : 1.300 circa
- Capacità di invecchiamento: 3-5 anni
- Dati analitici all'imbottigliamento:
- Alcol. 13.0 % vol
- pH: 3.25
- Acidità totale: 7.0 g/l
- Anidride solforosa totale: 16 mg/l

