



## BRUCHICELLO 2015



**Denominazione: Salaparuta DOC 100% Nero D'Avola**

Bruchicello nasce nel 1999 in contrada Salavecchia (Bruchicelle) sulle colline soleggiate di Salaparuta, culla di antiche civiltà tra Selinunte ed Entella. La qualità è il punto di forza dell'azienda Palermo che attraverso la selezione delle migliori uve, prodotte con il metodo biologico, una bassa resa e la scelta di nuove tecniche di vinificazione giunge alla massima espressione di questo grande vitigno che è il Nero d'Avola. L'annata 1999 che esordiva sul mercato nel dicembre 2001, contava una produzione limitata di circa 2000 bottiglie, oggi ne conta circa 5000. L'azienda, facendo proprio lo spirito di cambiamento che negli ultimi anni in Sicilia ha caratterizzato il settore vitivinicolo, persegue l'obiettivo di produrre vini monovarietali a forte tradizione autoctona.

**TIPO DI VINO:** Rosso

**CLASSIFICAZIONE:** Salaparuta DOC

**Comune di produzione:** Salaparuta (TP)

**ALTIMETRIA:** 250 metri s.l.m.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3600

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1999

**UVE:** 100% Nero d'Avola.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** medio impasto tendente all'argilloso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera, Guyot semplice.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3600 piante per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 65 q.li; 1,8 kg per pianta.

**VENDEMMIA:** manuale in cassette.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura e successiva macerazione per 16 giorni con le bucce

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 28°C

**PERIODO DI MATURAZIONE:** 24 mesi di cui 6 in Barriques di rovere di Allier da 225 Litri (non nuove).

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** prima decade di Marzo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,0% vol.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 10 – 12 anni

**EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO:** 3 – 6 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20°C

**CONSERVAZIONE:** bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C).

**NOTE TECNICHE:** al naso domina la ciliegia e la prugna matura e tratti aromatici di frutti di bosco. In bocca tannini variegati e morbidi accompagnati da cuoio e cioccolato. Eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto.