

A photograph of a vineyard at sunset. The rows of grapevines are illuminated by the warm, golden light of the setting sun, creating a strong contrast with the dark shadows. In the background, there are several large, rounded trees and a brick building with a satellite dish on its roof. The horizon shows a blue sea and a small boat in the distance under a clear sky.

VIGNA

*Guarnaschelli*

# VIGNA

# Guarnaschelli

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C. 2021

1,8 Ha, Altitudine 40 mt s.l.m.

1.8 Ha, Altitude 40 m above sea level.

Sesto d'impianto	Numero di ceppi per ettaro	Produzione per ha
1,25 mt x 1,25 mt	5.555	1 quintale
Vineyard layout	Number of vines per Ha	Yield per hectare
1,25 meters x 1,25 meters	5.555	1 tons

Una Vigna Vecchia di circa 60 anni, con leggera esposizione verso ovest in dialetto chiamata "U Quadrato". Matrice argillosa di terre brune con presenza di scheletro e misto di sabbia vulcanica. Le piante producono grappoli di altissima qualità, replicando ogni anno con costanza eccezionale, frutto di mani sapienti e radici profonde. Il sole, mitigato dai venti che soffiano da ogni direzione, creano un gioco di escursioni termiche di cui i vecchi alberelli beneficiano per dare uve complesse ed aromatiche

*An Old Vineyard about 60 years old, with slight westward exposure in dialect called "U Quadrato". Clayey matrix of brown soils with presence of skeleton. The plants produce clusters of the highest quality, replicating each year with exceptional constancy, the result of skilled hands and deep roots. The sun, mitigated by winds that blow from all directions, create a play of temperature changes that the old saplings benefit from to give complex and aromatic grapes.*

Raccolta manuale

Selezione del chicco con tavolo di cernita

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio (20-22 gradi)

Rimontaggi i primi due giorni di fermentazione e poi solo follature manuali.

Durata fermentazione e macerazione post fermentativa 15 giorni

Fermentazione malolattica spontanea in acciaio

Affinamento in tonneaux primo e secondo passaggio per minimo 10 mesi

*Manual harvesting*

*Grain selection with sorting table*

*Temperature-controlled fermentation in stainless steel (20-22 degrees)*

*Repassing the first two days of fermentation and then only manual punching down.*

*Duration of fermentation and post-fermentation maceration 15 days*

*Spontaneous malolactic fermentation in steel.*

*Aging in tonneaux first and second passage for a minimum of 10 months*





## HARVEST NOTES

L'inverno mite come sempre e la primavera in anticipo hanno dato inizio alla stagione viticola 2021 in Sicilia. Lo sviluppo della vegetazione armonico ed equilibrato, frutto delle nostre attenzioni nella cura dei dettagli. Subito dopo la fioritura, le temperature sono salite rapidamente già dal mese di Giugno, regolate da venti costanti che rinfrescano i vigneti e da escursioni termiche importanti. La vendemmia è iniziata a fine Agosto senza particolari anticipi di maturazione. Le uve, espressione massima di qualità, rappresentano molto bene le caratteristiche varietale e di territorio. Il sole, mitigato dai venti che soffiano da ogni direzione, creano un gioco di escursioni termiche di cui i vecchi alberelli beneficiano per dare uve complesse ed aromatiche

*The mild winter as always and an early spring started the 2021 grape growing season in Sicily. Harmonious and balanced vegetation development was the result of our attention to detail. Immediately after flowering, temperatures rose rapidly as early as June, regulated by constant winds cooling the vineyards and significant temperature ranges. The harvest began in late August without any particular advances in ripening. The grapes, the highest expression of quality, represent very well the varietal and terroir characteristics.*

*The sun, mitigated by winds blowing from all directions, create a play of temperature excursions that the old saplings benefit from to give complex and aromatic grapes*