



**CANTINE
AMATO**

DONROS



DONROS

ROSSO



Varietà: Nero d'Avola in purezza o con piccole percentuali di altre varietà.

Classificazione: Rosso IGT Terre Siciliane



Provenienza uve: Grotte (AG)



Terreni: medio impasto tendenzialmente argillosi, mediamente calcarei.

Altitudine: da 350 a 400 m.s.l.m.



Vendemmia: Terza decade di Settembre.



Vinificazione: Fermentazione a contatto con le bucce a 24-26 °C per 3-4 giorni. Dopo svinatura la fermentazione si completa in acciaio.



Maturazione: in acciaio inox per 3-6 mesi. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.