

ZIPARU!

“

Quando un paru  
incontra uno ziparu, l'antico  
duello va in scena:  
due mani si incontrano,  
fiondano un numero in aria.

Sarà pari o dispari?  
Scegli il tuo numero

 **fattore  
Ansaldo**



# Ziparu

**Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon 2025**  
D.O.C Sicilia

**Vitigni:** Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon.

**Denominazione:** DOC Sicilia.

**Zona vitivinicola:** Tenuta Celso Pesce, Salemi, Sicilia.

**Vigneti:** Salemi.

**Terreni:** Orografia collinare, suolo calcareo marmoso con presenza di piccole lastre di calcare di colore giallo dorato.

**Anno d'impianto:** 2009.

**Altitudine:** 350m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** Nord - Sud.

**Densità di ceppi per ettaro:** 4000 (sesto 250x100).

**Sistema di allevamento:** controspalliera.

**Tipo di potatura:** Corta a Guyot.

**Resa di uva per ettaro:** 70 quintali circa.

**Epoca di vendemmia:** terza settimana di Agosto.

**Vinificazione:** in riduzione con macerazione a freddo pressatura soffice, illimpidimento statico del mosto.

**Fermentazione:** in acciaio inox alla temperatura di 14 -18 °C.

**Fermentazione malolattica:** non svolta.

**Affinamento:** in vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:** a freddo in atmosfera controllata.

**Tipo di bottiglia:** da 75 cl.

**Tipo di tappo:** tecnico sughero microgranina.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.