



CASTELLUCCIMIANO  
VITICULTURA DI MONTAGNA

*Slowly and Glocally yours*

Società agricola vitivinicola Castellucci Miano  
Via Sicilia, 1 - 90029 Valledolmo [PA] - Italy

T +39 0921 542 385

F +39 0921 544 270

[www.castelluccimiano.it](http://www.castelluccimiano.it)

[info@castelluccimiano.it](mailto:info@castelluccimiano.it)



**MIANO** | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 700-900 m. s.l.m.. **Vitigno** Catarratto. **Sistema di allevamento** alberello/spalliera. **Età media delle viti** 20 anni. **Tipo di potatura** guyot e a sperone. **Uva resa per ettaro** 80/100 q.li. **Tipologia del terreno** sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Epoca di raccolta** ottobre. **Vinificazione** in bianco. **Fermentazione** a temperatura controllata di 16°C. **Fermentazione malolattica** non svolta. **Affinamento** in vasca in acciaio inox per tre mesi ed in bottiglia per due mesi. **Tipologia** DOC Valledolmo - Contea di Sclafani - Sicilia. **Gradazione alcolica** 13% vol..

**Location** On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 700-900 m. above sea level. **Grape variety** Catarratto. **Growing method** espaller and sapling. **Average Age of vineyard** 20 years. **Pruning method** guyot and spur-pruning. **Yield of grapes per hectare** 80/100 q.li.. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** in October. **Wine production making** white vinification method. **Fermentation** temperature controlled at 16°C. **Malolactic fermentation** not done. **Secondary fermentation** kept in stainless steel tanks for three months and in bottles for two months. **Tipology** DOC Valledolmo - Contea di Sclafani - Sicilia. **Alcoholic strength** 13% vol..