



FEUDO GINESTRA
CANTINE LA MILIA

Feudo Ginestra SSA
Sede legale: Via Roma 143
90040 San Cipirello (PA)

info@feudoginestra.it
+39 347 818 8684



840

MERLOT

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

The 840-meter altitude of a vineyard cultivated with care and passion for more than 20 years has given the gift of a Sicilian Merlot unique for its organoleptic properties.

L'altitudine di 840 metri di un vigneto coltivato con cura e passione da oltre vent'anni ha fatto dono di un Merlot siciliano unico per le sue proprietà organolettiche.

Grapes / Vitigno 100% Merlot • IGT Terre Siciliane

Classification / Tipologia Vino Rosso / Dry Red Wine

Origin / Provenienza Piana degli Albanesi (PA)

Year of planting / Anno d'impianto 1990

Net. content / Capacità 75 cl

Alcohol / Grado Alcolico 13,5 % Vol

Soil type / Tipologia di terreno

Medium-textured limestone soil 840 mt. above sea level

Terreno calcareo di medio impasto a 840 m s.l.m.

Vinification and Maturation / Vinificazione ed Affinamento

Destemming of the grapes is followed by maceration in temperature-controlled steel tanks. Fermentation is carried out in stainless steel tanks, with a maceration time on the skins of about 18 to 20 days, at a controlled temperature of 25-28°C. Aging is 50% in 500-liter 2nd passage tonneaux for 10 months and 50% in stainless steel silos.

Alla diraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è svolta in serbatoi di acciaio inox, con un tempo di macerazione sulle bucce di circa 18 - 20 giorni, a una temperatura controllata di 25-28°C. L'affinamento avviene per il 50% in tonneau da 500 litri di 2° passaggio per 10 mesi e 50% in silos di acciaio inox.

Bottle ageing / Affinamento in bottiglia

6 Mesi / 6 Months

Shelf life

More than 10 years if stored in suitable cellars.

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

Storage / Conservazione

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

Logistics / Logistica

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 5

Boxes per pallet: 105 | Bottles per pallet: 630

Box weight: 8 kg | Pallet weight: 860 kg

Box dim. cm: 26x17x32 | Pallet dim. cm: 120x80x174.4cm



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



FEUDO GINESTRA
CANTINE LA MILIA

Feudo Ginestra SSA
Sede legale: Via Roma 143
90040 San Cipirello (PA)

info@feudoginestra.it
+39 347 818 8684



840

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

The 840-meter altitude of a vineyard cultivated with care and passion for more than 20 years has given the gift of a Sicilian Chardonnay unique for its organoleptic properties.

L'altitudine di 840 metri di un vigneto coltivato con cura e passione da oltre vent'anni ha fatto dono di uno Chardonnay siciliano unico per le sue proprietà organolettiche.

Grapes / Vitigno 100% Chardonnay · IGT Terre Siciliane

Classification / Tipologia Vino Bianco / Dry White Wine

Origin / Provenienza Piana degli Albanesi (PA)

Year of planting / Anno d'impianto 1984

Net. content / Capacità 75 cl

Alcohol / Grado Alcolico 13,5 % Vol

Soil type / Tipologia di terreno

Medium-textured soil 840 mt. above sea level

Terreno di medio impasto a 840 m s.l.m.

Vinification and Maturation / Vinificazione ed Affinamento

Destemming and crushing of the grapes, soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the musts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks, and a fraction equal to 10 percent of the mass ferments in 225-liter French oak barrels. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts. Aged in stainless steel in contact with its own yeasts.

Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e una frazione pari al 10% della massa fermenta in barrique da 225 litri di rovere francese. Fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati. Affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti.

Bottle ageing / Affinamento in bottiglia

6 Mesi / 6 Months

Shelf life

More than 8 years if stored in suitable cellars.

Oltre 8 anni se conservato in cantine idonee.

Storage / Conservazione

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.

Logistics / Logistica

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 5

Boxes per pallet: 105 | Bottles per pallet: 630

Box weight: 8 kg | Pallet weight: 860 kg

Box dim. cm: 26x17xh32 | Pallet dim. cm: 120x80xh174.4cm



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA