

PERRICONE TERRE SICILIANE IGP



100% Perricone

Superficie Vigneto 2 Ha a conduzione Biologica, tra i 550-600 mt s.l.m.

Sistema di allevamento Controspalliera Guyot

Densità per Ha 4.500 piante

Resa per Ha 55 q.li

Raccolta uve Terza settimana di settembre

Vinificazione Uva raccolta a mano, diraspata e posta a fermentare assieme alle bucce in appositi fermentini per circa 10-12 giorni per ottenere l'estrazione della materia colorante contenuta nella buccia. Segue pressatura soffice e maturazione esclusivamente in acciaio per non alterare i peculiari e caratteristici profumi dell'antico uvaggio. Affinamento in legno per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Il Vino Colore rosso rubino molto intenso. Riflessi viola. Al naso: frutti di bosco e spezie. In bocca: giustamente tannico; avvolgente e di grande persistenza varietale.
Grado alcolico: 13,50% vol.

Si abbina con le carni, i brasati e con tutti i formaggi. Ottimo anche come aperitivo. Va servito a 18 °C.