

Scheda Tecnica

Vitigno

Perricone Biologico

Classificazione

DOC Sicilia

Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Trapani 300 m slm

Tipo di terreno

Medio impasto argilloso

Resa per ettaro

8o ql

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Settembre

Vinificazione

Pigiatura soffice, fermentazione controllata in silos di acciaio, delicati rimontaggi, macerazione sulle bucce per 15 giorni

Maturazione e Affinamento

Parte del vino viene travasato per 6 mesi in barrique, mentre il resto rimane in silos di acciaio inox a temperatura controllata per poi essere assemblato

Colore

Rosso rubino purpureo con riflessi intensi

Profumo

Note vegetali si alternano a sensazioni fruttate di amarena e frutti di bosco alternati a sentori speziati di pepe nero.

Gusto

Abbastanza morbido, avvolgente al palato, trama tannica e beva di grande eleganza gustativa.

Abbinamento

Ottimo per accompagnare un tagliare di salumi e formaggi, primi piatti corposi della tradizione culinaria italiana, carni alla brace e stufato di polenta

Grado alcolico

14 % Vol

Servizio

16° - 18° C



