

# PERRICONE 2014

PERRICONE

---

<b>Varietà</b> ·	Perricone 100%
<b>Fermentazione</b> ·	In vasche di cemento
<b>Affinamento</b> ·	Botti di rovere
<b>Resa per ettaro</b> ·	60 qli
<b>Acidità totale</b> ·	5,8
<b>Grado alcolico</b> ·	13% · Ph 3,4
<b>Zuccheri residui</b> ·	2,8 g/l
<b>Solforosa totale</b> ·	40 mg/l

Perricone vitigno autoctono siciliano tra i più antichi, oggi molto raro, caratterizzato da grappoli compatti a forma conica, con acini a buccia spessa di colore blu. Le uve raccolte a mano a metà ottobre, in piccole cassette, quando a piena maturazione mantengono grande acidità e freschezza. Fermentazione in vasche di cemento, a contatto con le bucce per otto giorni, affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per due anni.

