

PERRICONE 2015

PERRICONE

Varietà ·	Perricone 100%
Allevamento ·	Guyot
Fermentazione ·	In vasche di cemento
Affinamento ·	Botti di rovere
Resa per ettaro ·	60 qli
Acidità totale ·	5,8
Grado alcolico ·	13% · Ph 3,4
Zuccheri residui ·	2,1 g/l
Solforosa totale ·	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.



PERRICONE 2015

PERRICONE

Grape variety ·	Perricone 100%
Breeding ·	Guyot
Fermentation ·	Cement tanks
Ageing ·	Oak-wood vats
Yield for hectare ·	60 qli
Total acidity ·	5,8
Alcohol ·	13% · Ph 3,4
Residual sugar ·	2,1 g/l
Total sulphites ·	40 mg/l

Perricone Sicilian native vine among the oldest, very rare today, characterized by compact grapes conical berries with thick skin color blu. harvested by hand in mid-October, in small crates when full ripe and retain great acidity and freshness. fermented in cement tanks in contact with skins for eight days, aged in large Slavonian oak barrels for two years.

