MAQUÈ ROSSO

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti · Camporeale

· Biodinamica - Biologica Tecnica Agronomica

· Nero d'avola 60% - Perricone 40% Vitiani utilizzati

Altitudine · 550 m s l m · Nord-Sud Esposizione Viti

Tipo di suolo · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria

Allevamento Controspalliera Ceppi/ha · 4000 piante/ha Resa uva a.li/ha 60-70 a.li

Epoca vendemmia · Fine settembre / I° decade di Ottobre

· Manuale in cassette Modalità di raccolta

DATI ENOLOGICI

Vinificazione · Diraspatura delle uve previo

> raffreddamento a 8° C in cella, macerazione pre fermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Macerazione • 10 giorni.

Malolattica · In vasche di cemento.

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia · 6 mesi

DATI ANALITICI

 5,2 q/l Acidità totale (gr/lt)

Ph . 3.40 13% vol Alcol Estratto secco tot. (gr/lt) · 30 g/l

Solforosa totale · +/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

 Rosso intenso con riflessi violacei VISIVE

OLFATTIVE · Complesso con sentori

di frutta rossa, viola e note su fondo speziate.

GUSTATIVE

· Struttura consistente con tannini fini ed eleganti.

ABBINAMENTI Primi piatti con sughi di carne, carni rosse, involtini siciliani,

arrosti e formaggi stagionati.

 16°C TEMP. DI SERVIZIO

