

MAQUÈ ROSSO

IT

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Nero d'avola 60% - Perricone 40%
- Altitudine · 550 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
- Allevamento · Controspalliera
- Ceppi/ha · 4000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 60-70 q.li
- Epoca vendemmia · Fine settembre / 1° decade di Ottobre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

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

- Acidità totale (gr/lit) · 5,2 g/l
- Ph · 3,40
- Alcol · 13% vol.
- Estratto secco tot. (gr/lit) · 30 g/l
- Solfosfora totale · +/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE · Rosso intenso con riflessi violacei.
- 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.
- TEMP. DI SERVIZIO · 16°C

