

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Perricone 100%
- 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 q.li
- Epoca vendemmia · 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 · 8 giorni
- Malolattica · In vasche di cemento
- Affinamento · 12 mesi in botti di rovere da 25 hl non tostata.
- Affinamento in bottiglia · 6 mesi

DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/lt) · 5,5 g/l
- Ph · 3,30
- Alcol · 13% vol.
- Estratto secco tot. (gr/lt) · 32 g/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE · Brillante con riflessi appena granati.
- OLFATTIVE · Bouquet ricco con sentori di piccoli frutti rossi, note leggermente speziate.
- GUSTATIVE · Grande struttura, caratterizzata da un'armonia tra tannini ed acidità. stile unico.
- ABBINAMENTI · Primi piatti con sughi di carne, carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.
- TEMP. DI SERVIZIO · 16°C

