

RICAMO · PERRICONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

Dettagli Enologici

Vinificazione: le uve vengono diraspate e la fermentazione si svolge in acciaio, dove vengono eseguite quotidianamente follature. Affinamento Il vino affina per circa 12 mesi in tonneaux.

Note di degustazione:

Aspetto Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo Complessi ed eleganti aromi di frutta rossa matura si fondono in intensi sentori di foglia di alloro e spezie.

Sapore Morbido e rotondo al palato, con tannini vellutati e una struttura fresca minerale.

Abbinamenti:

Grigliate di manzo, formaggi stagionati,

Gradazione Alcolica 15% vol

Zona di produzione	Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale
Vitigno	Perricone
Altitudine	250m slm.
Età media vitigno	20 anni
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Viticultura	Conduzione Biologica
Vendemmia	Manuale in cassette terza decade di Settembre

