

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia sud-occidentale e centrale.

**VITIGNO** - Varietà siciliane con ricchezza di precursori aromatici.

**TIPO** - Rosso.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Composizione mista tendente al calcareo.

**ALTIMETRIA** - Da 100 a 350 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Vigneto allevato a contro-spalliera con densità di ceppi per ettaro medio alta (oltre 4.000).

**CLIMA** - Insulare mediterraneo tendente al caldo-arido.

**VENDEMMIA** - Uve raccolte a mano, a perfetta maturazione (a fine settembre e nei primi giorni di ottobre a seconda della varietà).

**VINIFICAZIONE** - Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce dai 5 agli 8 giorni con premacerazioni a freddo e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

**MATURAZIONE** - Per almeno 5 mesi in tini di cemento vetrificato.

**AFFINAMENTO** - Dopo l'imbottigliamento 2 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C).

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - rosso rubino intenso e brillante con lievi sfumature violacee.

**PROFUMO** - piacevoli sentori di frutti rossi, anche floreali e delicate note agrumate.

**SAPORE** - pieno, equilibrato, molto fruttato e di buona persistenza.

**GRADO ALCOLICO** - 11,50% - 12,50% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 14° - 16° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Indicato come aperitivo, è ottimo con pesci saporiti e carni bianche. Rende ancor più intenso il momento in cui gustare una ricca bruschetta o il miglior piatto di spaghetti. Da provare con la pizza.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente molto fresco (13-15° C) e non eccessivamente umido.

**DURATA** - Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2017.



■ Selezione di vitigni di varietà siciliane con ricchezza di precursori aromatici.

