



VISTA
Rosso violaceo



OLFATTO
Sentori tipici di frutti rossi e spezie



GUSTO
Avvolgente e fresco con tannino elegante ed una buona persistenza gustativa



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con primi di pasta, carni bianche e secondi piatti di pesce elaborati

QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Corinto Nero, Nero d'Avola, Alicante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7000

GRADO ALCOLICO

12,5%

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono fermentate dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato in contenitori di acciaio dove affina e volge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene sempre in acciaio per circa 1 anno. Il vino non è sottoposto a nessuna chiarifica, solo decantazione statica prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 4 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C

• CONTIENE SOLFITI