

# PERRICONE



**Varietà:** 100% Perricone  
**Classificazione:** DOC Sicilia  
**Località di produzione:** Partinico (PA),  
Sicilia  
**Tenore alcolico:** 13% vol

**Provenienza uve:** Contrada Lavatore  
**Tipologia del terreno:** tufo calcareo  
**Esposizione e altitudine:** nord ovest - 350 /  
400 m s.l.m  
**Sistema di allevamento:** alberello  
**Piante per ettaro:** 4000  
**Età media delle viti:** 10 anni  
**Resa uva per ha in q.Li:** 70  
**Vendemmia:** ultima decade di settembre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

**Fermentazione:** acciaio inox  
**Temperature di fermentazione:** 20° C  
**Durata della fermentazione:** 12 giorni  
**Affinamento:** 70% acciaio e 30% barrique  
**Modalità di stabilizzazione:** filtrazione ad 1  
micron  
**Conservazione:** 5 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Dal bouquet intenso di sentori di ciliegia,  
lamponi, liquirizia e cacao. Sorso vivace e  
persistente.

