

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.

