

ROSSO DI BISACCIA



Varietà: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah

Classificazione: Rosso IGP Terre Siciliane

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 13,5% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: tufo calcareo

Esposizione e altitudine: nord ovest - 370 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Piante per ettaro: 4500

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva per ha in q.Li: 90

Vendemmia: settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 25° C

Durata della fermentazione: 12 giorni

Affinamento: acciaio

Modalità di stabilizzazione: filtrazione ad 1 micron

Conservazione: 3/4 anni anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Un blend di Nero d'Avola, Cabernet e Syrah che offre un bouquet di frutti neri, intriganti note di eucalipto, marmellata di prugne e cioccolato. In bocca è ben equilibrato, con buona freschezza e dotato di tannini morbidi. Si chiude con un finale persistente e speziato.

