

# 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.

