

Fontana dei Grilli

› **Perricone**
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico



Vigneto

Le uve provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 200 metri s.l.m. Il terreno, a giacitura pianeggiante, è molto ricco in scheletro e sostanza organica.

Vendemmia

Seconda decade di settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano, nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve, dopo un'attenta selezione in vigna, vengono vinificate in vasche d'acciaio con macerazione sulle bucce di circa 12 giorni, ad una temperatura controllata di 20°C. Terminata la fermentazione malo-lattica, il vino rimane in affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata. In primavera segue l'assemblaggio con un 15% di Perricone, maturato in botti di rovere per un periodo di circa 12 mesi, proveniente dall'annata precedente.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso granato intenso, con riflessi violacei. Accattivante bouquet fruttato con note di prugna e spezie. In bocca è fresco, armonico e di buona struttura, per la presenza di tannini morbidi e maturi.