

Perricone

- › **Perricone**
IGP • Terre Siciliane
Vino Biologico non Filtrato,
fermentato senza l'utilizzo di
“Lieviti Selezionati”



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 ciottoli e sostanza organica.

Vendemmia

Prima decade di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano, nelle ore più fresche della giornata, con accurata selezione delle uve in pianta..

Vinificazione

Le uve vengono fermentate spontaneamente, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, in vasche d'acciaio, con macerazione sulle bucce di circa 5 giorni, ad una temperatura controllata di 22°C. Terminata la fermentazione malo-lattica, il vino viene travasato e rimane sui lieviti in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi. In primavera viene imbottigliato non filtrato, per mantenere il prodotto integro, e dopo qualche mese commercializzato.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino intenso, leggermente opalescente per via della non filtrazione. I riflessi spiccatamente violacei denotano la freschezza del prodotto. Accattivante bouquet fruttato con note di prugna e spezie, tipiche del vitigno. In bocca è fresco ed armonico, grazie al buon equilibrio tra alcool, acidi e tannini. Le caratteristiche di questo vino vengono esaltate dal "terroir" e dalle basse rese per ettaro.

Agitare la bottiglia prima dell'apertura al fine di ottenere un prodotto omogeneo.