

SORSI D'UVA ROSSO

Tipo: ROSSO

Classificazione: I.G.P. TERRE SICILIANE

Certificazione: Biologico IT-BIO-007

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo a un'altitudine di circa 160 m s.l.m.

Uve: PIGNATELLO – FRAPPATO – NERO D'AVOLA

Vigneto: Allevamento a contro-spalliera con potatura a guyot, con densità di 4000 piante per ettaro e una resa di circa 80 q.li ettaro.

Vendemmia: Raccolta fine settembre prima decade di ottobre 2022

Vinificazione: La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle buccie per circa 6-8 gg a una temperatura di circa 24-26° C.

Affinamento: In vasca di acciaio per almeno 5-6 mesi e per almeno altri 3 mesi in bottiglia.

Degustazione: Colore rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso e avvolgente. In bocca ampio e con un tannino morbido che accompagna il bouquet aromatico del vino. Il finale lungo e persistente, è arricchito da note speziate.

Abbinamento: Eccellente con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati (ragusano dop, vastella valle del belice, pecorino siciliano, ricotta fresca)

Da abbinare a carne bianche (agnello al forno) grigliate di carni rosse (vitello e salsiccia)

Temperatura di servizio: Servire a 16-18°C

Formato: bottiglia da 75 cl.