



QUATER VITIS ROSSO L'ESSENZA DELLA SICILIA IN UN CALICE

Linea PREMIUM

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNI: Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia

TIPO DI TERRENO: Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest/Ovest (da 130 a 250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.500/6.000

RESA PER ETTARO: 6.500/6.800 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. I-III decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 10 mesi in barriques di rovere francese e americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 9 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.25 % vol. | **PH:** 3.66 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.40 g/lt (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2005

PRODUZIONE ANNATA: 75.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl e 1.5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon panciuto dalla bocca leggermente ristretta

CARATTERISTICHE: le quattro uve autoctone siciliane si confrontano e vincono per la loro splendida unione, dando vita ad un vino di grande effetto gustativo. La sicilianità è ancora una volta esaltata e ammirata e trionfa per il godimento creato dall'intimità con la sua terra.



FIRRIATO



COLORE

Rubino fitto e compatto dalle vivaci tonalità violacee.



OLFATTO

Di gradevole impatto olfattivo grazie alle allettanti note di frutti rossi e neri di ciliegie, ribes e mirtili, che si avvicendano alle più intense nuance di cioccolato pepe e chiodi di garofano. Il suo bouquet tremendamente attraente diletta il naso con sfumature di balsamo e menta.



PALATO

Architettura succosa e morbida, regala sorprese ad ogni sorso. Tannicità che si equilibra con la componente acida in un gioco di inconfondibile gaudioso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE