



# 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 mirtillo, 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