



UVA

uve rosse 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono coltivate a Pattipiccolo-Alcamo. Il sistema di allevamento è la controspalliera, con potatura a gyout. La raccolta avviene alle prime luci dell'alba ad una temperatura fresca per preservare l'acidità dell'uva ed evitare fermentazioni non volute.

L'età media dei gneti è 7 anni.

Fermenta in botti di legno, 70% pigiato e 30% a grappolo intero.

La fermentazione è a temperatura controllata e raggiunge i 28°C.

Una fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti, che dura circa 10 giorni, poi inizia la fermentazione malolattica a contatto con le bucce per 1 mese.

Invecchiato in rovere per circa 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino naturale con un naso complesso, speziato e ricco di liquirizia, cioccolato e frutti neri. Fresco, piacevole e persistente in bocca.

ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

FABRIZIO VELLA



ROSSO

TERRE SICILIANE IGP BIO

ALCOHOL

12,5%

BOTTIGLIA

UVAG

ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |

105 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 21 Cases

TAPPO

Tappo a vite

CARTONE

234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,3