



Maenza

PERRICONE TERRE SICILIANE IGP 2022

CARATTERISTICHE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE Terre Siciliane IGP

VITIGNO 100% Perricone

GRADO ALCOLICO 13%

ZONA DI PRODUZIONE Sicilia occidentale

TERRENO Argilloso

ALTIMETRIA 500/600 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera Guyot semplice

DENSITÀ D'IMPIANTO 3800 piante/ettaro

RESA PER ETTARO 65 quintali

VENDEMMIA Fine settembre

VINIFICAZIONE Diraspatura del grappolo, fermentazione con lieviti selezionati e macerazione con bucce

AFFINAMENTO 4 mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Circa 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino

AL NASO Intensi profumi di piccoli frutti rossi e note speziate di ginepro

AL PALATO Buona struttura e acidità, tannino setoso, finale persistente

ABBINAMENTI Ottimo con primi piatti della cucina siciliana, carni rosse e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

