

# Ribeca LINEA TOP



<b>Classificazione:</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Vitigno:</b>	Perricone
<b>Zona di produzione:</b>	agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia
<b>Tipo di terreno:</b>	argilloso calcareo
<b>Esposizione:</b>	sud – sud/ovest (200 mt. s.l.m.)
<b>Sistema di allevamento:</b>	controspalliera con potatura Guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	n° 5.000/6.000
<b>Resa per ettaro:</b>	6.400/6.700 kg
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale. III decade di settembre – I decade di ottobre.
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26°-28°C
<b>Periodo di fermentazione:</b>	14 giorni
<b>Vinificazione:</b>	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
<b>Fermentazione malolattica:</b>	svolta
<b>Affinamento:</b>	10-12 mesi in barriques di rovere francese
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	circa 6 mesi
<b>Grado alcolico:</b>	14,5 % vol.
<b>PH:</b>	3,42 (val.medio)
<b>Acidità totale:</b>	6,58 g/l (val.medio)
<b>I° vendemmia prodotta:</b>	1997
<b>Produzione annata:</b>	38.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	bottiglia da 75 cl., 1,5 lt. e 3 lt.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18°C
<b>Calice consigliato:</b>	grande e panciuto, da vini importanti
<b>Note di degustazione</b>	
<b>Colore:</b>	rubino cupo violaceo e profondo;
<b>Olfatto:</b>	la complessità del suo bouquet offre l'accattivante scoperta di delicati toni di mora, prugna e marasca, accompagnati da empatiche sfumature di liquirizia, zenzero, chiodi di garofano e bacche di ginepro. Una ricchezza che non ha uguali e che profuma di sicilianità.
<b>Palato:</b>	tannini freschi e travolgenti che risaltano l'eleganza e la sontuosità di un vino che sa di possedere un fascino inimitabile. Il suo frutto è energico e ambizioso, in equilibrio con un'acidità contenuta e gradevole. Occorre una bocca nuova per gustarlo nella sua autentica pienezza.
<b>Caratteristiche:</b>	l'esclusività delle sue uve rende il Ribeca un vino dall'irripetibile carattere. Deciso e ottimo nella sua particolarità, rapisce dal primo istante la curiosità e la gradevolezza di chi ha il privilegio di goderne a piccoli sorsi.