



Perricone

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Il Perricone è un vitigno a bacca rossa che ha le sue origini nella Sicilia occidentale. I vini del Perricone in purezza come questo, riescono a garantire l'eleganza dei grandi nobili con delle qualità organolettiche olfattive rare e molto identificative del territorio d'origine.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Perricone 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 250 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro.

Resa: 80 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa, dove ginepro e pepe nero sono le componenti prevalenti, penetranti i profumi di marasca e confetture, prugne e ciliegie, e da tocchi vegetali straordinari. Anche in bocca il vino si segnala per la sua eleganza, con una base tannica solida e morbida, dotato di un buon tenore alcolico e con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.

COME SI ABBINA

È particolarmente indicato con formaggi semi stagionati, insaccati di media struttura, stinco di maiale al forno, carni brasate, arrostiti salsati e primi piatti al forno. Si abbina piacevolmente anche a piatti di pesce succulenti tipici della cucina siciliana, quali: il tonno alla ghiotta o la cernia con le patate.

Temperatura di servizio 18-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

