



RIBECA PERRICONE: IL VITIGNO RELIQUIA RECUPERATO DA FIRRIATO

Linea TOP

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Perricone

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia

TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo

ESPOSIZIONE: Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/6.000

RESA PER ETTARO: 6.400 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. III decade di settembre – I decade di ottobre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°-28°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 14 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 10-12 mesi in barriques di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 20 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.78 % vol. | **PH:** 3.19 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.16 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2000

PRODUZIONE ANNATA: 38.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglie da 75 cl, 1,5 L e 3 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CALICE CONSIGLIATO: Grande e panciuto, da vini importanti



FIRRIATO



COLORE

Rubino cupo violaceo e profondo.



OLFATTO

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.



PALATO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE