

Tùxη

PERRICONE b i o



Uve:
Perricone 100%

Classificazione:
Terre Siciliane I. G. P.

Zona di produzione:
altopiano marsalese

Tipo di allevamento:
controspalliera a guyot

Densità di impianto per ettaro:
3.700 ceppi

Resa per ettaro:
70 ql./ha, 1.4 kg per pianta

Tipo di terreno:
medio impasto

Altitudine:
230 s.l.m.

Epoca di raccolta:
1.a decade di Settembre

Vinificazione:
fermentazione a temperatura controllata di 18° C.,
maturazione sur lies in acciaio inox con chips di legno per almeno 6 mesi

Colore:
rosso granato

Profumo:
frutti rossi marasca e prugne. Note speziate di ginepro e pepe nero

Gusto:
denso, corposo e pieno. Buona acidità e persistenza

Abbinamenti:
legumi e piatti a base di carni elaborati o alla griglia. Ottimo con piatti piccanti, speziati e molto saporiti

Gradazione alcolica:
13% vol.

Temperatura di servizio:
16° - 18° c



TENUTE FARINA DELLA TORRE