



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Sicilia Occidentale

VITIGNO:

Uve rosse

PERIODO DI VENDEMMIA:

Verso la metà di settembre

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente e poste a macerare in serbatoi inox, per circa 10-12 giorni a temperatura controllata di 25-28° C. La pressatura viene effettuata dopo la svinatura mediante presse soffici e le uve vengono vinificate in purezza. La fermentazione malolattica viene completata subito dopo la fermentazione alcolica.

GRADO ALCOLICO:

13,5% Vol.

COLORE:

Rosso rubino.

PROFUMO:

intenso e persistente, speziato con piacevoli sentori di frutta rossa matura.

SAPORE:

caldo, aromatico, equilibrato con finale morbido e persistente. Piacevolmente fresco e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°- 20° C.

ABBINAMENTI:

ottimo con piatti a base di carne, arrostiti e selvaggina in genere.

VIGNE DORATE
IGP **ROSSO**
TERRE SICILIANE