

# PERRICONE TERRE SICILIANE IGP



100% Perricone

---

**Extensión Viñedos** 2 Ha en régimen Ecológico entre 550-600 mt. s.n.m.

---

**Sistema de cultivo** Espaldera vertical Guyot

---

**Densidad por Ha** 4500 plantas

---

**Rendimiento por Ha** 55 quintales

---

**Cosecha uva** Tercera semana de septiembre

---

**Vinificación** Después de la cosecha efectuada a mano la uva despalillada se deja fermentar junto con las pieles, que le dan al vino su color. Sigue estrujadura suave y maduración en acero inoxidable con el fin de no alterar los característicos y particulares perfumes de estas antiguas uvas. Crianza en botella durante tres meses.

---

**El Vino** Color rojo rubí muy intenso. Reflejos violas. Aromas: frutos del bosque y especias. En la boca: justamente tánico; envolvente y de gran persistencia. Graduación alcohólica 13% vol.

---

Acompaña perfectamente asados, guisos e todos los quesos. Excelente también como aperitivo. Servir a 18°C.