

# PERRICONE



*“Vitigno tipico della Sicilia occidentale poco produttivo ma tecnicamente molto importante, proviene dalla vigna di Masseria Vecchia. Strutturato, armonico ed equilibrato.”*

**Classificazione** | I.G.P. TERRE SICILIANE

**Varietà** | PERRICONE BIO

**Zona di Produzione** | Mazara del Vallo (TP)

**Nome del Vigneto** | Masseria Vecchia

**Altimetria** | 50 metri s.l.m.

**Terreno** | Medio impasto argilloso

**Resa per ettaro** | 90 q.li/ha

**Densità di impianto** | 3.800/4.000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento** | controspalliera con potatura a cordone speronato, con 4 speroni

**Epoca di Vendemmia** | Terza decade di settembre

**Tecnica di Vinificazione** | dopo diraspatura, le uve fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi frequenti. Il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio. Imbottigliamento a freddo. Affina 8/10 mesi in bottiglia.

**Temperatura di fermentazione** | 24°C 26°C

**Durata della fermentazione** | 15/20 giorni

**Come servirlo** | Servito in calici di grande dimensione, arrotondato e panciuto, può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16 °C 18 °C

**Colore** | Rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo** | Intenso con sentori di frutta a bacca rossa, liquirizia e note di tabacco.

**Palato** | Armonico, persistente e con note gradevolmente tanniche. Si abbina con carni rosse, arrostiti e selvaggina.