



TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Dall'accurata vinificazione di pregiati grappoli di Nero d'Avola, otteniamo questo splendido vino di colore rosso brillante, profumo fruttato ed intenso, sapore morbido con caratteristici sentori di uve di origine. Consigliamo servirlo a 18° gradi come abbinamento a salumi, formaggi, carni rosse e bianche.

Scheda Tecnica

Riconoscimento

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica

Interland di Milazzo

Tipo di terreno

Medio impasto

Vitigni

Nero d'Avola

Uvaggio

Nero d'Avola 100%

Forma di allevamento

Spalliera con potatura guyot

Ceppi per ettaro

3.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

90 Q.li

Resa per ceppo

Kg 3

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente una volta giunte a piena maturazione tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Una volta diraspate le uve vengono sottoposte a macerazione per una perfetta estrazione di profumi e colore.

Affinamento secondario

Tre mesi in bottiglia prima della vendita

Dati Analitici

Tenore alcolico 12% Vol.

Acidità totale 5,8

Zuccheri residui ///

Note Organolettiche

Colore

Rosso rubino

Bouquet

Piacevolmente vinoso

Sapore

Secco, armonico

Conservazione

16°/18° C

Temperatura di servizio

16°/18° C

Bicchieri consigliati

Balloon

Abbinamenti consigliati

Carni in genere, formaggi

Periodo di consumo

3 anni dalla vendemmia

Imballo

Bottiglia

Bordolese cl. 75

Cartone

6 bottiglie



don Giovanni
ROSSO