



TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Da selezionati vigneti coltivati a splalliera, otteniamo uve di grande pregio che raccolte ancora manualmente vengono vinificate con la massima cura. Questo vino nato dall'unione di Nero d'Avola e Syrah sprigiona le caratteristiche di entrambi i vitigni in una esaltazione di profumi e sapori. Servire a 18° gradi stappando la bottiglia un'ora prima.

Scheda Tecnica

Riconoscimento

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica

Interland di Contessa Entellina

Tipo di terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Vitigni

Nero d'Avola - Syrah

Uvaggio

Nero d'Avola 50% - Syrah 50%

Forma di allevamento

Splalliera con cordone speronato

Ceppi per ettaro

4.500 piante per ettaro

Resa per ettaro

90 Q.li

Resa per ceppo

Kg 2

Vinificazione

Una volta diraspate, le uve vengono sottoposte a termovinificazione per una perfetta estrazione di profumi e colori

Affinamento primario

6 mesi in barriques

Affinamento secondario

3 mesi in bottiglia

Dati Analitici

Tenore alcolico 13,5% Vol.

Acidità totale 5,2

Zuccheri residui ///

Note Organolettiche

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granato dopo invecchiamento

Bouquet

Fine, aristocratico

Sapore

Ampio e persistente

Conservazione

18° C

Temperatura di servizio

18° C

Bicchiere consigliato

Balloon ampio

Abbinamenti consigliati

Carni rosse, formaggi stagionati

Periodo di consumo

5/7 anni

Imballo

Bottiglia

Bordolese conica cl. 75

Cartone

6 bottiglie



u' niru