



PERRICONE | **Territorio** Alle pendici delle Madonie ad un'altitudine di 700-900 m. s.l.m.. **Vitigno** Perricone. **Sistema di allevamento** alberello/spalliera. **Eta' media delle viti** 20/30 anni. **Tipo di potatura** guyot e a sperone. **Uva resa per ettaro** 70/90 q.li. **Tipologia** del terreno sabbioso, argilloso, medio impasto, con reazione alcalina dovuta alla presenza di calcare attivo. **Epoca di raccolta** metà ottobre. **Tecnica di vinificazione** in rosso. **Fermentazione** tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fermentazione tumultuosa. **Fermentazione malolattica** totalmente svolta. **Affinamento** in vasca in acciaio inox per tre mesi, in piccoli barili di rovere francese per 10 mesi ed in bottiglia per altri sei mesi prima della commercializzazione. **Tipologia** IGT Sicilia. **Gradazione alcolica** 13,0% vol..

Location On the Madonie mountain slopes, at an altitude of 700-900 m. above sea level. **Grape variety** Perricone. **Growing method** espalier and sapling. **Average Age of vineyard** 20/30 years. **Pruning method** guyot and spur-pruning. **Yield of grapes per hectare** 70/90 q.l.s.. **Soil** half sandy and clay with alkyl reaction due to the limestone. **Grape harvest** mid October. **Wine production making** red vinification method. **Fermentation** traditional red with pump over during tumultuous fermentation. **Malolactic fermentation** totally done. **Secondary fermentation** kept in stainless steel tanks for three months, in small French oak barrels for 10 months and in bottles for another six months before marketing. **Tipology** IGT Sicilia. **Alcoholic strength** 13,0% vol..

Terroir An den Abhängen der Madonie auf einer Seehöhe von 700-900 m. **Rebsorte** Perricone. **Erziehungsart** Baum- und Spaliererziehung. **Mittleres Alter der Weinberge** 20/30 Jahre. **Schnitt** Guyot-Schnitt und Fenster-Schnitt. **Ausbeute pro Hektar** 70/90 dz. **Boden** sandig, lehmig, mittelschwer, basische Reaktion durch aktiven Kalk. **Weinlese** Mitte Oktober. **Herstellung** Rotweinerzeugung. **Traditionelle Rotweingärung** Umpumpen während der stürmischen Gärung. **Biologischer Säureabbau** findet zur Gänze statt. **Ausbau** in Edelstahlbecken für drei Monate, in kleinen Fässern aus französischer Eiche 10 Monate und in der Flasche für weitere sechs Monate vor dem Verkauf. **Typologie** IGT Sicilia. **Alkoholgrad** 13,0% vol..