



CAPOARSO

PERRICONE

Da una rigorosa selezione di vigneti vocati alla coltivazione del perricone nasce Capoarso.

Da un territorio particolarmente secco e asciutto, un rosso dal gusto rustico e sapido, con profumi speziati e balsamici.



UVE

Perricone in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: Profondo caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

Altimetria: 50m sul livello del mare.

Clima: Caldo e ventilato caratterizzato da eccezionali escursioni termiche. Questa condizione fa esprimere tutte le peculiarità di questo vitigno primitivo siciliano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affinamento di almeno 5 mesi in vasche di acciaio e barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso e brillante.

Profumo: una lieve speziatura accompagna il profumo di viola alle dolci note balsamiche.

Gusto: rustico, sapido e con un buona trama tannica.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi del territorio o ad un piatto di carne ai ferri. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75cl