



MATERICO

ROSSO IGT

Ottenuto da uve Nerello Mascalese coltivate con metodo biologico nel pieno rispetto della terra, un rosso fresco e speziato, che riporta al naso piacevoli nuances fruttate.

UVE

Nerello Mascalese Bio in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salaparuta - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: suoli giovani, con matrice argillosa-carbonatica, mediamente profondi e ricchi in elementi minerali.

Altimetria: 350m sul livello del mare

Clima: area sottoposta a stress idrico soprattutto nel mese di agosto, con una ripresa di condizioni idriche normali durante la fase finale di maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a maturazione tardiva nella prima decade di ottobre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso tenue.

Profumo: distinte note di frutti rossi, ciliegia nera, mora e marasca.

Gusto: fresco e fruttato, con delicate note speziate di pepe nero e chiodi di garofano e sfumature di cannella.

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura e zuppe di pesce. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl