



TRIPUDIUM

ROSSO IGT

Il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. L'annata 2015 è un vero tripudio per i sensi, profondo e persistente.



UVE

Nero d'Avola in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro delle province di Trapani

TERROIR

Terreno: a tessitura argillosa con scheletro ciottoloso.

Altimetria: da 0 a 300m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affinamento di almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso.

Profumo: intense note fruttate di prugna, frutti rossi e ciliegia nera, con lievi accenni di eucalipto.

Gusto: caldo e persistente, con piacevoli aromi di prugna e frutti rossi, accompagnati da accenni balsamici e note di rosmarino.

ABBINAMENTI

Da abbinare a carni rosse, arrosti e brasati, a sughi di carne e a formaggi stagionati o erborinati.

Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

75 cl / 1,5 lt / 3 lt