



TRIPUDIUM

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. L'annata 2020 è un vero tripudio per i sensi, morbido e avvolgente.



UVE

Nero d'Avola in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia 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 vivace con riflessi purpurei.

Profumo: intenso, elegante, complesso. Spiccano le note di frutta rossa matura, in particolare ciliegia e prugna, accompagnate da sentori di mandorla, arancia amara e anice stellato.

Gusto: moderatamente caldo, fresco, morbido e avvolgente.

ABBINAMENTI

Da abbinare ad una bistecca alla fiorentina o ad una tagliata di cervo, oltre che a primi piatti a base di cacciagione, come le pappardelle al ragù bianco di cinghiale. Da non perdere l'abbinamento con i formaggi stagionati ubriachi. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl / 1,5 lt / 3 lt