

# TRIPUDIUM

## ROSSO IGT

*Il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. L'annata 2014 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, arrostiti e brasati, a sughi di carne e a formaggi stagionati o erborinati. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

14% vol

### FORMATO

75 cl / 1,5 lt / 3 lt