

Note D'Argento Rosso

ANNATA

2022

TIPO

Vino rosso

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Frappato e Syrah

ALTITUDINE

Da 50 a 300 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Dalla terza settimana di agosto fino alla quarta di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni rispettano il potenziale aromatico sviluppato dalle uve dopo un anno di lavoro in vigna. Per tale ragione, ogni varietà viene lavorata con temperature di fermentazione, macerazione delle bucce, rimontaggi e delestage adatti. Al termine della vinificazione, il vino riposa in vasche di cemento aspettando la fermentazione malolattica e arricchendosi sulla lisi dei lieviti di fermentazione



Note di degustazione



Colore

Rosso intenso con riflessi violacei



Profumo

Prugna e amarena selvatica che si integrano alle note di pepe bianco, cannella e tabacco



Sapore

All'assaggio si presenta ricco ed elegante, il sorso è austero e complesso. Il palato piacevolmente strutturato regala buona persistenza e grande beva



Longevità del vino
Oltre 3 anni



Grado alcolico

Alcol 13% vol.



Abbinamenti

Ideale in abbinamento a carni rosse, arrostiti e grigliate di verdure. Ottimo in abbinamento a formaggi mediamente stagionati e primi al ragù



Temperatura di servizio

14-16° C



Prima annata prodotta
2010



Formati
75 cl