



CORTE FERRO PERRICONE



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano, macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche in acciaio inox; élevage completato con 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il Perricone è stato per decenni l'indiscusso dominatore tra le uve nere della Sicilia Occidentale. Il rigore di un'attenta vinificazione ne ha trasformato il carattere spigoloso e difficile in un'elegante, originale ed inimitabile personalità: unico nel suo genere. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietà-territorio. Grande armonia unita a vivace freschezza.

ABBINAMENTI

Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese. Raggiunge però il massimo dell'eleganza quando incontra il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate e i salumi.

DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

