

Pithoi Rosso



DESCRIZIONE

I Pithoi erano anticamente contenitori utilizzati per la fermentazione di vini di qualità, capaci di conferire sapori e profumi pregevoli. Colore rosso rubino, profumo ampio e ruttato, sapore intenso pieno di carattere.

Ideale per formaggi e salumi. Se ne consiglia l'abbinamento con i primi piatti tipici siciliani.



CLASSIFICAZIONE

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 - 15 anni

RESA PER ETTARO

100 Q.li

VINIFICAZIONE

Macerazione per 10 gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

*3 mesi in acciaio e
1 mese in bottiglia*

GRADAZIONE

12,5% vol.

FORMATI

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°