

## 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°*