



MONT'ELIMO PERRICONE



Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalorava il progetto di Casa Vinicola Fazio di dar lustro ad uno dei vitigni a bacca nera più longevi e identitari della Sicilia occidentale, quella dell'area trapanese, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Il Perricone è sicuramente tra questi. Dopo la diraspatura, le uve fermentano a contatto con le bucce per dieci giorni circa a temperatura controllata; il successivo affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Di color rosso rubino intenso, Il Mont'elimo Perricone esprime al naso un'intrigante complessità di spezie e marcati sentori di frutti di sottobosco. Un rosso di grande personalità, caratterizzato da una base tannica importante, ingentilita da un finale lungo e piacevole.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso rubino brillante



PROFUMO: Delicati sentori di frutti rossi, marasca e ciliegie accompagnati da aromi speziati, ginepro e pepe nero



GUSTO: Al palato risulta elegante, ricco ed equilibrato, con un corpo sontuoso e asciutto. La base tannica è solida, il finale, leggermente ammandorlato, è lungo e persistente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si abbina con i piatti tipici della cucina siciliana. Ideale con zuppe vegetali e formaggi leggermente stagionati. Bene con carni rosse saporite, cucinate in modo elaborato

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14° C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud - Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5.000

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 70 mg/L

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITÀ DEL VINO: 6 anni