

# ROSSO

## TERRE SICILIANE IGP

Prodotto da varietà autoctone siciliane. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è caratterizzato da note di frutti rossi maturi come ciliegia, amarena e lamponi. Ben equilibrato e tannini persistenti risaltano al palato. Ideale in abbinamento a formaggi e carni rosse. Temperatura di servizio 16-18°C

*Produced from native Sicilian varieties. Intense ruby red color with violet hues, the nose is characterized by notes of ripe red fruits such as cherry, black cherry and raspberries. Well-balanced and persistent tannins stand out on the palate. Ideal in combination with cheeses and red meats. Serving temperature 16-18° C*

**Denominazione:** Terre Siciliane IGP

*Appellation: Terre Siciliane IGP*

**Vitigno:** Frappato e Nero d'Avola

*Grape Variety: Frappato and Nero d'Avola*

**Zona di produzione:** Marsala

*Production area: Marsala*

**Superficie vitata in Ha:** 15

*Vineyard area: 15 Ha*

**Altitudine:** 200 metri

*Altitude: 200 mt*

**Tipo terreno:** Medio impasto con prevalenza di argilla

*Soil type: Medium texture with prevalence of clay*

**Età vigneti:** 20 anni

*Vineyard age: 20 years*

**Densità d'impianto:** 4500 piante

*Vines per hectare: 4500 plantes*

**Sistema di allevamento:** Guyot

*Training system: Guyot*

**Ql.Uve per Ha:** 70 circa

*Ql.Grapes/Ha: about 70*

**Resa vino per Ql.Uve:** 65% circa

*Yield per hectar: about 65%*

**Periodo Vendemmia:** Settembre

*Harvest period: September*

**Andamento climatico:** Caldo- Umido

*Climate: Hot- humid*

**Contenitori di fermentazione:** Acciaio

*Fermentation tank: Steel*

**Giorni di fermentazione:** 15/18

*Days of fermentation: 15/18*

**Temperatura di fermentazione:** 20-22°C

*Fermentation Temperature: 20-22°C*

**Fermentazione malolattica:** si

*Malolactic fermentation: yes*

**Affinamento in barrique:** 3/6 mesi

*Aging in barriques: 3/6 months*

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

*Bottle refinement: 3 months*

