



DENOMINAZIONE: PIGNATELLO IGP TERRE SICILIANE

UVA: PIGNATELLO

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2014

GRADO ALCOLICO: 12,5%

SUPERFICIE VIGNETO: 1,2 ha

ETA' VIGNETO: 7 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello

TERRENO: medio impasto con calcare e argilla

EPOCA DI VENDEMMIA: 10 settembre

RESA PER ETTARO: 60 q

VINIFICAZIONE: macerazione di 10 giorni sulle bucce

AFFINAMENTO: da ottobre a giugno in acciaio e 18 mesi in bottiglia

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 4000

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso granato, tannino deciso ma molto elegante, supportato da una bellissima acidità; piccoli frutti neri, spezie nere dolci e una nota sapida/iodata che regalano una beva piacevole e invitante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: capriolo con mirtilli, pasticcio di agnello, guazzetto di polpo, zarzuela.