

Nè Rosso Nè Rosa

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Vitigno: Autoctono siciliano

Territorio: Marsala, VIGNA SINUBÌO.

Tipo coltivazione: Controspalliera, sesto 2,40 m X 1,20 m

Età vigneto: 20 anni

Altitudine: 90 m

Tipo terreno: Franco tendente al sabbioso, orientazione Nord ovest- Sud est.

Lavorazioni in vigneto: Sfogliatura della chioma, lavorazioni del suolo manuali con zappe e con l'eventuale ausilio di coltivatori.

Vendemmia: Prima settimana di settembre, le uve sono raccolte a mano e con un'accurata cernita riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina

Vinificazione: Le uve appena vendemmiate vengono portate in cantina dove sono poste in cella frigo a 4 gradi.

Il giorno dopo l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente per avviare una macerazione in vasca a bassa temperatura per 24 ore, successivamente viene alzata la temperatura così da far partire la fermentazione alcolica che viene svolta ad una temperatura di 22°-24° in vasche d'acciaio.

Dopo circa 48 ore dall'avvio della fermentazione alcolica viene eseguita la svinatura, in seguito il mosto in fermentazione ritorna nella vasca d'origine per completare la fermentazione.

Affinamento: nelle stesse vasche di fermentazione il vino viene fatto elevare per 8 mesi svolgendo periodicamente la rimessa in sospensione delle fecce di lievito.

Caratteristiche organolettiche: Il colore si presenta rosso rubino, poco intenso; L'odore è fruttato e speziato con sentori eleganti di frutti rossi, vaniglia e pepe nero; al palato è ampio, piacevolmente tannico.

Bottiglie Prodotte: circa 600

Abbinamento: Carne rossa e selvaggina.