



IL CANTO di Fondo Antico

Profondo, intenso, vestito di rosso prezioso, il colore di “Il Canto” racconta la storia di un vitigno siciliano, della sua consumata conoscenza dell’ambiente, della scelta di vinificazione e infine del lungo periodo trascorso in barriques. Complesso il bouquet, che odora di ciliegie, prugne, more, nocciole e spezie. Interessante complicità tra la robustezza del vino e la rotondità di vellutati tannini. Ricco, invadente, affascinante compagno di una sera, “canta” del calore e del sentimento della Sicilia.

Tipo: Rosso

Denominazione: IGT Sicilia

Vendemmia: 2006

Uve: Nero d’Avola

Sistema di allevamento: Spalliera,
potatura cordone speronato e guyot

Vinificazione: Macerazione sulle bucce
per 12/14 giorni in larghi vinificatori di
acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 14 mesi in barriques di
legno misto e in bottiglia

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Abbinamenti: Ideale con carni pregiate,
eccellente con formaggi mediamente
stagionati.

Temperatura di servizio: 16- 18°C



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 865151 – Fax (+39) 0923 864339
e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812
Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395