



I Versi Rosso

IGT Terre Siciliane

Il colore è un caldo rosso rubino, il profumo unisce le note di frutti rossi di varietà autoctone a quelle più speziate di varietà internazionali. Al gusto il blend regala un vino fresco, pieno e rotondo. Un vino accattivante, dall'impronta giovane che incontra facilmente il favore dei consumatori.

Denominazione: Rosso IGT Terre Siciliane

Sistema di allevamento: contropalliera potata a cordone speronato

Densità di impianto: 4600 piante/ha

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in calcare.

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla terza decade di agosto alla seconda di settembre

Vinificazione: macerazione delle uve per 8 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Prima annata prodotta: 2005

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: spiccano le note fruttate di mora, ciliegia lampone e amarena.

Gusto: rotondo avvolgente e morbido, sostenuto da una buona acidità.