

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.

Uve: Nero d'Avola, Syrah, Merlot

Sistema di allevamento: controspalliera 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.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Prima annata: 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.

Abbinamenti: salumi, formaggi, piatti rustici e tradizionalmente le carni rosse.

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: info@fondointico.it sito web: www.fondointico.it