

Per Te
2023

IGT Terre Siciliane
Perricone



“Per te” è un vino dedicato alla Sicilia e al patrimonio viticolo siciliano, di cui il Perricone è antica espressione. Un vitigno abbandonato per molto tempo ma, con gioia ritrovato. Il sinonimo “pignatello” si riferisce all’arte di fare pignatte (pentole) usando le terre rosse ricche di ferro e alluminio del marsalese. Il colore è rosso rubino, all’olfatto si apre su note di erbe mediterranee e di frutti rossi. Al palato è morbido e avvolgente, con un tocco di sapidità legata ai suoli. Un vino perfetto da bere in ogni occasione.

Uve: Perricone

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto argilloso

Altitudine: 70 m s.l.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla seconda decade di settembre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni in larghi vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: tre mesi in botte grande, circa nove mesi in serbatoi di acciaio inox e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino

Olfatto: il vino si apre su note di erbe mediterranee e di frutti rossi.

Gusto: al palato è morbido e avvolgente, le spezie e la macchia mediterranea dominano il gusto. Non manca la sapidità legata ai suoli.

Abbinamenti: tagliere di salumi, risotto ai funghi, selvaggina, carni bianche e rosse, verdure grigliate e piatti a base di pesce azzurro

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@fondoantico.it sito web: www.fondoantico.it