



FONDO ANTICO

CATALOGO AZIENDALE

Catalogo Aziendale



Linea Varietale





Grillo Parlante

Grillo - Sicilia DOC

Brillante il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo bouquet sposa l'esuberanza della frutta esotica alla delicatezza dei fiori bianchi, e dà voce al "Grillo Parlante" che rivela così, i profumi del vitigno. Sensazioni di pienezza al gusto sono accompagnate da gradevole sapidità. Fine ed equilibrato testimonia il cercato compromesso acidità-maturazione del frutto.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Grillo

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: circa 3600 piante/ha

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro.

Altitudine: 50 metri s.l.m.

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

Vinificazione: raffreddamento e criomacerazione delle uve in assenza di ossigeno; pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: circa quattro mesi in vasche di acciaio inox sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Periodici rimontaggi mettono in sospensione le lies, e conferiscono al vino una maggiore shelf life e una gradevole pienezza al gusto.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10°C

Prima annata prodotta: 2003

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: brillante, giallo con riflessi verdolini.

Olfatto: tipici aromi varietali appartenenti alla famiglia dei tioli che ricordano frutti esotici, litchi, pesca gialla, frutto della passione insieme ad aromi più terpenici che ricordano i fiori bianchi o le note di agrumi.

Gusto: pieno e fruttato, bilanciato dalla sapidità legata ai terreni di coltivazione (carbonati e calcari di origine marina).



Sole

Inzolia - Sicilia DOC

Delicato il colore giallo tenue, raffinati ma imponenti i profumi di frutta bianca. Sapido e persistente il sorso, capace di conquistare tutti i palati. "Sole" rivela tutta la potenza aromatica dell'Inzolia, uva dal sapore "buono", che in epoca di vendemmia si era soliti mangiare insieme al pane.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Inzolia

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso

Altitudine: 70 mt. s.l.m.

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesce e vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: quattro mesi in serbatoi di acciaio inox sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8- 10°C

Prima annata prodotta: 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue

Olfatto: delicata dominante di frutta a polpa bianca e fiori gialli.

Gusto: avvolgente e sapido con il gusto degli aromi percepiti all'olfatto.



Bello Mio

Zibibbo - IGT Terre Siciliane

Vino profumato, accattivante e delicato ottenuto da una varietà aromatica autoctona, lo Zibibbo. Dalla volontà di offrire un calice di vino da bere in qualsiasi occasione e in tutte le stagioni e dallo studio dei vitigni autoctoni siciliani, nasce il nostro benvenuto sull'isola: il profumo che si respira percorrendo un viale di arance amare, la dolcezza della zagara in fiore, la sapidità del mare. Un anticipo di Sicilia in un calice di vino.

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uve: Zibibbo

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: circa 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con

buona presenza di scheletro

Altitudine: 70 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla prima alla seconda decade di settembre

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesse e criomacerazione delle uve in assenza di ossigeno in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: quattro mesi di bâtonnage sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Prima annata prodotta: 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Olfatto: tipici aromi appartenenti alla famiglia dei Terpeni si presentano con note di bergamotto, di cedro, di arancia amara per finire con note floreali, di zagara, gelsomino e di rosa canina.

Gusto: viene riconfermato il profilo aromatico percepito al naso. Il sorso è pieno e sapido.



Lumière

Chardonnay - Sicilia DOC

Lo Chardonnay è un antico vitigno dall'eleganza indiscussa, i profumi tipici di vaniglia, banana, tabacco, si accompagnano a quelli più freschi della zagara, dei fichi e delle spezie. In bocca è pieno, lungo, con un finale sapido conferito dal terreno. Lo coltiviamo su colline a matrice calcarea che riflettono la luce e il bagliore del sole, elementi ai quali è dedicato il nome del nostro Chardonnay.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: controspalliera potata a cordone speronato

Densità di impianto: 4000 piante /ettaro

Resa per ettaro: 60 q.li/ha

Tipo di terreno: Franco argilloso con buona presenza in calcare

Altitudine: 250 m s.l.m.

Epoca di raccolta: seconda-terza decade di agosto

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesse e vinificazione in serbatoi di acciaio inox. A fine fermentazione viene fatto un passaggio in botte di rovere francese a temperatura controllata.

Affinamento: cinque mesi sur lies, successivamente il vino viene stabilizzato e rimane altri due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10°C

Prima annata prodotta: 2011

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino luminoso

Olfatto: dominanza di aromi di frutta matura a polpa bianca, ingentiliti da sentori floreali e speziati.

Gusto: pieno al sorso, con gustosa presenza di frutta fresca e a guscio.



Aprile

Nero d'Avola - Sicilia DOC

Preludio all'estate, con i toni aggraziati della primavera, le uve di Nero d'Avola conferiscono al vino quel caratteristico odore di ciliegia che ritorna in bocca insieme alla freschezza del vitigno e ad una leggera gradazione alcolica. Il colore del nostro vino rosato, in tono con i tramonti isolani, lo rende un delizioso compagno da sorseggiare durante le sere d'estate.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Nero D'Avola

Sistema di allevamento:
contropalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600
piante/ettaro

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto con
buona presenza in calcare

Altitudine: 200 m s.l.m.

Epoca di raccolta: terza decade di
agosto

Vinificazione: 3 ore di macerazione a
freddo sulle bucce seguita da
vinificazione in bianco a temperatura
controllata.

Affinamento: quattro mesi in serbatoi
di acciaio inox e un mese in bottiglia
prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa cerasuolo tenue

Olfatto: fruttato e floreale con
riferimenti alla ciliegia e a fiori di
agrumi.

Gusto: sorso sapido, armonico e
persistente



Nené

Nero D'Avola - Sicilia DOC

Il Nero d'Avola è presente in Sicilia in così tanti biotipi, versioni, caratteristiche ed interpretazioni che è veramente difficile delinearne un unico profilo. Noi lo coltiviamo a 200 m slm in un terreno di medio impasto con buona presenza in calcare e sabbia. La pianta presenta un buon equilibrio tra vegetazione e frutto, l'acino è succoso, dai toni violacei. Il vino che otteniamo si chiama Nené, per rendere omaggio al racconto "Il Mare Colore Del Vino" di Leonardo Sciascia. Longevo, fresco, fruttato con spiccati riferimenti alla ciliegia e ai frutti di bosco. E' così piacevole da bere, che accompagna sia piatti di carne che di pesce, soprattutto se impreziositi da spezie mediterranee.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Nero d'Avola

Sistema di allevamento:

controspalliera potata a cordone speronato e a Guyot

Densità di impianto: 4600 piante/ha per il cordone, 3000 per il Guyot

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

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

Altitudine: 250 m sl.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: il 50% di diciotto mesi in botte grande e il restante 50% in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'assemblaggio viene imbottigliato e rimane altri tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16° - 18°C

Prima annata prodotta: 2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: dominano aromi di frutti rossi e ciliegia. Frutta secca e spezie arricchiscono il fine bouquet.

Gusto: gusto armonico e pieno. Tornano al palato la ciliegia e il sottobosco. La sapidità bilancia la rotondità e rende il sorso lungo e piacevole.



Per Te

Perricone - IGT Terre Siciliane

“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.

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uve: Perricone

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: 4000 piante

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.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16-18°C

Prima annata prodotta: 2014

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.



Le Clay

Syrah - Sicilia DOC

Il Syrah è uno dei vitigni che meglio si esprime in ambienti caldi. Mantiene le sue caratteristiche varietali e dà vita a vini strutturati ma molto godibili. Una percentuale di argilla nel terreno, funge da riserva idrica e permette al frutto di raggiungere la piena maturazione. Abbiamo dunque dedicato il nome del nostro Syrah, Le Clay, al terreno argilloso su cui si trovano le nostre vigne.

Denominazione: DOC Sicilia

Uve: Syrah

Sistema di allevamento: spalliera potata a cordone speronato

Densità di impianto: 4600 piante/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ettaro

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza in scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

Epoca di raccolta: fine agosto e prima decade di settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox, per 15 giorni circa.

Affinamento: il 50% di diciotto mesi in botte grande e il restante 50% in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'assemblaggio viene imbottigliato e rimane altri tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 16°- 18°C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: la dominante è speziata, con marcato riferimento al pepe nero e alla menta. Frutti a bacca rossa e note balsamiche definiscono l'aroma.

Gusto: il sorso risulta succoso, morbido e molto aromatico. La sua freschezza sapida sostiene il corpo rotondo e rende lunga la persistenza.

Baccadoro

Passito - IGT Terre Siciliane



Vino passito ottenuto dall'unione di uve Grillo e Zibibbo. Il colore giallo dorato degli acini maturati in pianta è stato lo spunto per il nome "Baccadoro". Come i riflessi del sole sui limoni, profumato come la zagara in fiore, come gli agrumi appena colti. Contrastante, in questo mare d'intensità, la sua freschezza. Penso alla strana passionalità dei siciliani, così. . . dolce

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uve: Grillo e Zibibbo

Sistema di allevamento:
controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: circa 3600
piante/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto con
buona presenza in calcare

Altitudine: 50 - 100 m s.l.m.

Epoca di raccolta: seconda decade di
settembre

Vinificazione: alla ricezione in cantina
pressatura soffice delle uve.
Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata; al mosto in
fermentazione vengono aggiunte le
uve appassite. La durata della
fermentazione e macerazione è di circa
un mese.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox
per circa 7-8 mesi e in bottiglia circa 1
anno.

Capacità bottiglia: cl 50

Temperatura di servizio: 10-12°C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato con sfumature
ambrate.

Olfatto: bouquet aromatico intenso.
All'olfatto prevalgono le note
aromatiche di albicocca, di fiori di
zagara, di frutta candita.

Gusto: gusto intenso e persistente che
riflette il bouquet aromatico percepito
al naso. Ottimo equilibrio
freschezza-dolcezza. Il Grillo dona
freschezza e lo Zibibbo dolcezza.

Linea Etna





Aitho Bianco

Etna Bianco DOC

Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Nord-Est in contrada Martinella, nel comune di Linguaglossa, ci consente di produrre vini con un buon equilibrio fra struttura e freschezza, che manifestano una buona longevità. Importantissime anche l'esposizione e l'altitudine elevata che contribuiscono a una maturazione lenta e graduale delle uve, aumentando la complessità aromatica e la freschezza del vino.

Denominazione: Etna Bianco DOC

Uve: Carricante

Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: circa 2600 piante/ha

Resa per ettaro: 45 q.li/ha

Tipo di terreno: sabbie vulcaniche versante Nord-Est.

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla terza decade di settembre.

Vinificazione: ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna e fermentazione in acciaio inox alle temperature di 14-16°C.

Affinamento: il vino rimane circa dodici mesi in vasche di acciaio inox sur lies utilizzando la tecnica del bâtonnage. Successivamente ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 10-12°C

Prima annata prodotta: 2022

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Olfatto: elegante bouquet con note minerali di polvere da sparo, freschi sentori agrumati.

Gusto: al palato è secco, minerale e sapido con una piacevole acidità e persistenza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Aitho Rosso

Etna Rosso DOC

Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Nord-Est in contrada Martinella, nel comune di Linguaglossa, ci consente di produrre vini con un buon equilibrio fra struttura e freschezza, che manifestano una buona longevità. Importantissime anche l'esposizione e l'altitudine elevata che contribuiscono a una maturazione lenta e graduale delle uve, aumentando la complessità aromatica e la freschezza del vino.

Denominazione: Etna Rosso DOC

Uve: Nerello Mascalese

Sistema di allevamento: controspalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: circa 2600 piante/ha

Resa per ettaro: 45 q.li/ha

Tipo di terreno: sabbie vulcaniche versante Nord-Est.

Altitudine: 500 m s.l.m.

Epoca di raccolta: a partire dalla terza decade di ottobre.

Vinificazione: ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna e ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a circa 25°C.

Affinamento: il vino rimane 24 mesi per il 70% in botte di legno grande e per il 30% in tonneaux di più passaggi, successivamente ulteriori quattro mesi in serbatoi di acciaio inox e circa sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 18° - 20°C

Prima annata prodotta: 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino chiaro.

Olfatto: dominano aromi di frutta rossa (fragola, amarena) con note di spezie orientali e freschi sentori balsamici che arricchiscono il fine bouquet

Gusto: armonico e pieno, con tannini setosi e un finale elegante

Linea Bollicine





Lulù

Spumante Brut

Lulù è uno spumante di mare, che all'olfatto ricorda gli agrumi, la macchia mediterranea e la frutta a polpa bianca. Al gusto è fresco e sapido con un perlage vivace. Un'onda che trasporta con sé il vento salato di Sicilia. Un'onda da bere.

Denominazione: Spumante brut

Uve: Zibibbo e Catarratto

Sistema di allevamento: spalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 150 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro e di calcare

Altitudine: 70 - 200 metri s.l.m.

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

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione e pressatura soffice delle stesse. Prima fermentazione per l'ottenimento della base spumante in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, successiva stabilizzazione e filtrazione della base, e rifermentazione della base in autoclave.

Affinamento: il vino rimane per tre mesi sur lies con periodici rimontaggi utilizzando la tecnica del bâtonnage, successivamente subisce una rifermentazione in autoclave per ulteriori tre mesi e rimane un altro mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 5-6°C si consiglia di raffreddare gradualmente in frigorifero evitando eccessivi sbalzi termici.

Prima annata prodotta: 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Olfatto: sentori di pompelmo e scorza di arancia si legano a fresche note floreali e di macchia mediterranea. Tra la frutta a polpa bianca domina la pesca.

Gusto: viene confermato il profilo aromatico percepito al naso. Il perlage è vivace. Il sapore è fresco, sapido e avvolgente.



Kalio

Vino Bianco Frizzante

Kalio è un vino bianco fresco e frizzante di mare che ricorda gli agrumi mediterranei.

Denominazione: Vino Bianco Frizzante

Uve: Inzolia e Grecanico

Sistema di allevamento: spalliera potata a Guyot.

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 150 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro e di calcare.

Altitudine: 70 -200 metri s.l.m.

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

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione e pressatura soffice delle stesse. Prima fermentazione per l'ottenimento della base in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave per un mese.

Affinamento: il vino viene stabilizzato, filtrato, imbottigliato e rimane un ulteriore mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 6-7°C si consiglia di raffreddare gradualmente in frigorifero evitando eccessivi sbalzi termici.

Prima annata prodotta: 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Olfatto: sentori di scorza di arancia si legano a fresche note floreali.

Gusto: viene confermato il profilo aromatico percepito al naso. Fresco e cremoso al palato, con una spiccata sapidità.

Linea I Versi



I Versi Bianco

Bianco - IGT Terre Siciliane

Divertente, giovane e vivace, nel suo colore e nei suoi profumi fruttati e floreali. I Versi Bianco, è un blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali e si propone di accompagnare i vostri aperitivi e le vostre cene regalando armonia all'olfatto e al gusto.

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600 piante/ha

Resa per ettaro: 110 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

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

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2005

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue.

Olfatto: fragranze di fiori gialli, melone bianco e mela

Gusto: riflette le note aromatiche percepite al naso. Gusto fruttato e agrumato con note sapide e fresche.





I Versi Rosè

Rosato - IGT Terre Siciliane

I Versi Rosè è un vino accattivante nella sua nuance rosa tenue e nella delicatezza del suo bouquet che sprigiona aromi di frutti esotici e spezie. Al palato rivela piacevoli sensazioni fresche e sapide, ideali per accompagnare simpatici aperitivi e sfiziose cene.

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600 piante/ettaro

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: medio impasto

Altitudine: 100 - 200 m s.l.m.

Epoca di raccolta: terza decade di agosto

Vinificazione: 12 ore di macerazione a freddo sulle bucce seguita da vinificazione in bianco a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa tenue.

Olfatto: il bouquet sprigiona note di frutta esotica e spezie.

Gusto: al palato è fresco e piacevolmente sapido.



I Versi Rosso

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: IGT Terre Siciliane

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.

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.

Sicilia in evoluzione



Fondo Antico S.r.l.
Società Agricola

Str. Fiorame, 54/a
91031 Misiliscemi (TP) - Italy



Tel. (+39) 0923 864 339
Fax (+39) 0923 865 151

Codice Fiscale e Partita Iva
IT01879040812