

Ribeca LINEA TOP



Classificazione:	IGT Terre Siciliane
Vitigno:	Perricone
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia
Tipo di terreno:	argilloso calcareo
Esposizione:	sud – sud/ovest (200 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.000/6.000
Resa per ettaro:	6.400/6.700 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. III decade di settembre – I decade di ottobre.
Temperatura di fermentazione:	26°-28°C
Periodo di fermentazione:	14 giorni
Vinificazione:	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
Fermentazione malolattica:	svolta
Affinamento:	10-12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento in bottiglia:	circa 6 mesi
Grado alcolico:	14,5 % vol.
PH:	3,42 (val.medio)
Acidità totale:	6,58 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	1997
Produzione annata:	38.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl., 1,5 lt. e 3 lt.
Temperatura di servizio:	18°C
Calice consigliato:	grande e panciuto, da vini importanti
Note di degustazione	
Colore:	rubino cupo violaceo e profondo;
Olfatto:	la complessità del suo bouquet offre l'accattivante scoperta di delicati toni di mora, prugna e marasca, accompagnati da empatiche sfumature di liquirizia, zenzero, chiodi di garofano e bacche di ginepro. Una ricchezza che non ha uguali e che profuma di sicilianità.
Palato:	tannini freschi e travolgenti che risaltano l'eleganza e la sontuosità di un vino che sa di possedere un fascino inimitabile. Il suo frutto è energico e ambizioso, in equilibrio con un'acidità contenuta e gradevole. Occorre una bocca nuova per gustarlo nella sua autentica pienezza.
Caratteristiche:	l'esclusività delle sue uve rende il Ribeca un vino dall'irripetibile carattere. Deciso e ottimo nella sua particolarità, rapisce dal primo istante la curiosità e la gradevolezza di chi ha il privilegio di goderne a piccoli sorsi.