



RIBECA PERRICONE: IL VITIGNO RELIQUIA RECUPERATO DA FIRRIATO

Linea TOP

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia
VITIGNI: Perricone
ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia
TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo
ESPOSIZIONE: Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO: 5.000/6.000
RESA PER ETTARO: 6.400 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: 14.78 % vol. | **PH:** 3.19 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.16 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2000
PRODUZIONE ANNATA: 38.000 bottiglie
FORMATI: Bottiglie da 75 cl, 1,5 L e 3 L
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
CALICE CONSIGLIATO: Grande e panciuto, da vini importanti

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.



FIRRIATO



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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE