



FIRRIATO

SANTAGOSTINO ROSSO

L'ETICHETTA CHE HA RESO CELEBRE FIRRIATO NEL MONDO

Linea PREMIUM



CLASSIFICAZIONE: SICILIA DOC

VITIGNI: Nero d'Avola e Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta Baglio Sorìa

ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)

TIPO DI TERRENO: Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4500

RESA PER ETTARO: 70 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: Nero d'Avola II decade di settembre, Syrah I decade di settembre

VENDEMMIA: Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique di rovere americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1991

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon leggermente panciuto

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.



OLFATTO

Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.



PALATO

Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.