



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNI: Blend di vitigni autoctoni a bacca rossa vinificati in bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta di Borgo Guarini

ESPOSIZIONE: Nord Est (250 metri s.l.m.)

TIPO DI TERRENO: Medio impasto, argilloso limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4500

RESA PER ETTARO: 80 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: II e III decade di settembre

VENDEMMIA: Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Breve macerazione, Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma in autoclave secondo i dettami del metodo Charmat

AFFINAMENTO: 3 mesi "sur lie"

GRADO ALCOLICO: 12%

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2007

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

CALICE CONSIGLIATO: Abbastanza ampio, con bocca a tulipano

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rosato carico e intenso.



OLFATTO

Un ventaglio di sensazioni fruttate, eteree ed eleganti di tamarindo, susina rossa, anguria, melagrana, fragola e lampone, screziate da raffinate sfumature di rosa, geranio, fresa, violetta e ciclamino.



PALATO

Avvolgente, intenso, di sorprendente equilibrio, mostra il suo carattere aprendosi con energica freschezza e morbida cremosità, richiamando e riproponendo l'ampio e ricco quadro aromatico che lo caratterizza, rivelando anche un accenno di tannini lievi e sottili di grande pregio.