



ADAMO

PERCIATA IGT "TERRE SICILIANE" 2014 L. 98.15

VIGNETO E TERRITORIO



ZONA DI PRODUZIONE:

Calatafimi Segesta contrada Preole

Cordinate GPS:

37° 54' 06.65" N

12° 55' 26.35" E

ALTITUDINE:

110-160 m s.l.m.

CLIMA:

È quello caratteristico dell'alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

TERRENO:

Collina di medio impasto

VITIGNO:

Nero d'Avola 100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

80 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2003

CONDUZIONE:

Agricoltura biologica certificata e controllata da **CODEX®**

IL VINO

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

in bottiglia per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: Rosso Rubino con riflessi violaci
- Odore: si caratterizza per il suo profumo avvolgente e fruttato, che evoca la marasca ed il lampone, ed integrate da lievi note speziate di pepe nero.
- Sapore: ricco, ampio e vellutato, di buona struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare la parmigiana di melanzane, ravioli di ricotta in brodo di carne, agnello a forno, grigliate miste di carne, formaggi semistagionati o in alternativa una buona grigliata di tonno rosso.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOL: 13.77% vol.

ACIDITA' FISSA: 5,0 g/l Ac. Tartarico

PH: 3.60

ZUCCHERI RIDUTTORI:< 2.6 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE : 54 mg/l

ESTRATTO SECCO: 31g/l

PACKAGING

FORMATO: Bottiglia da 750 ml

CONFEZIONE: 6 Bottiglie (peso cartone = 7,2 kg)

EURO PALLET: n° 105 cartoni