



ADAMO

PERRICONE

IGT "TERRE SICILIANE" 2013 L002/14

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:

Perricone 100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

90 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2007

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
- Odore: spiccano le note di prugna, rosmarino e liquirizia
- Sapore:buono l'equilibrio gusto olfattivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con timballi di verdure, couscous di carne e coniglio alla cacciatora.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOL: 12.35% vol.

ACIDITA' FISSA: 5,1 g/l Ac. Tartarico

pH: 3.49

ZUCCHERI RIDUTTORI:< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE : 60 mg/l

ESTRATTO SECCO: 32 g/l

PACKAGING

FORMATO: Bottiglia da 750 ml

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

EURO PALLET: n° 105 cartoni