



ADAMO

PREOLE

IGT "TERRE SICILIANE" 2013 L131.14

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:

Merlot 60% - Nero d'Avola 40%
100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO "MERLOT":

4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

80 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2000

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: intenso, fine e di buona complessità. si caratterizza per il suo profumo di ciliegia, lampone e prugna per evocare sul finale note di alloro e salvia.
- Sapore: rotondo, equilibrato giustamente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ottimamente con frittelle di borraggine, bucatini con ragù di carne e finocchietto, costolette di maialino nero alla griglia, falsomagro alla palermitana e primosale arrosto.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOL: 13,15% vol.

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

PH: 3,65

ZUCCHERI RIDUTTORI: < 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE : 48 mg/l

ESTRATTO SECCO: 35g/l

PACKAGING

FORMATO: Bottiglia da 750 ml

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

EURO PALLET: n° 105 cartoni