



Deciso, morbido e suadente, di colore rosso profondo, avvolge e ammalia in un abbraccio di profumi fruttati e floreali.



#### IIVF

Blend di uve rosse coltivate in Sicilia

## TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

## **TERROIR**

Terreno: caratterizzato da una matrice limosa e argillosa, ricca di minerali, detta Terra Grande. Altimetria: da 250 a 600m sul livello del mare. Clima: subisce elevate massime termiche, mitigate dalla ventosità del luogo.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Naturale disidratazione dell'acino ottenuta tramite la tecnica del taglio del tralcio, con conseguente esaltazione delle fragranze aromatiche delle bucce mature. Sapiente macerazione e fermentazione lunga termoregolata. Affinamento di 4 mesi in legno.

## **DEGUSTAZIONE**

Colore: rosso vivace con riflessi violacei.
Profumo: molto intenso e fruttato al naso,
con un ampio profumo di fiori passiti che si unisce
a note dolci di confettura di frutta e gelso nero.
Gusto: secco, caldo e persistente, caratterizzato da
un tannino morbido.

## **ABBINAMENTI**

Ideale vino da aperitivo, da gustare a 12°-14°C in accompagnamento ad un tagliere di salumi e formaggi. Stupisce in abbinamento agli affumicati di tonno, ma anche con la pizza a base rossa condita con frutti di mare o salumi.

# **GRADO ALCOLICO**

14% vol

## **FORMATO**

75 cl / 1,5 lt