



ENOTECA CULTIVAR - Offerta vendita vino rosso Perricone Biologico

€ 12.00

Mappa

□



ENOTECA CULTIVAR commercializza i prodotti dell'azienda vitivinicola Di

Legami, azienda del trapanese impegnata, da tre generazioni, nella coltivazione e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni, su tutti Grillo, Inzolia, Nero D'Avola e Perricone, con una particolare attenzione anche agli alloctoni come Chardonnay e Syrah. Oggi la famiglia Di Legami rappresenta una realtà vitivinicola biologica certificata, consapevole delle forti radici storiche legate al territorio, ma proiettata verso il futuro sostenibile, con l'obiettivo di creare prodotti di alta qualità potenziando l'equilibrio entomologico in vigna, microbiologico e biochimico del suolo, favorendo dunque la biodiversità ed esaltando le caratteristiche del territorio.

Descrizione

ENOTECA CULTIVAR - Vino rosso Perricone biologico "Di Legami" in vendita online! Classificazione: Vino rosso IGT Terre Siciliane Perricone Luogo di produzione: Contrada Berlingheri - Trapani Uve: Perricone 100% coltivate in biologico. Resa per Ha: Qli 60 circa su un terreno di medio impasto a 350 m s.l.m Densità di impianto: 4500 piante per Ha Epoca di vendemmia: Raccolta manuale in bins verso la fine di Settembre a maturità fenolica e tecnologica ottenuta. Vinificazione: Alla pigiadiraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 26 °C) per esaltare l'innumerabile patrimonio polifenolico ed aromatico del quale è dotato questo vitigno autoctono. L'affinamento avviene per il 50% in tonneau di rovere francese da 500 litri e per la rimanente parte in tanks di acciaio per 12 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione. Gradazione alcolica: 14% vol. Bottiglie prodotte: 5000 Note organolettiche: Si apprezza al colore grazie al suo rosso rubino intenso, tendente al granato con il lungo affinamento. Al naso si presenta con note avvolgenti di ciliegia selvatica, prugne, spezie e frutti di sottobosco. La bocca è ricca, piena, ottima sapidità con un tannino presente e ben sostenuto, una calibrata dolcezza di frutto accompagnata da una fresca acidità. Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati ma sorprendente con piatti moderni combinati di pesce. Servire nel primo caso a 16 °C ma con il pesce a 14 °C. Acquistalo adesso nel nostro shop online! Per qualsiasi informazione, contattaci al 339 2513212

Contatti

ENOTECA CULTIVAR

Tel. 3392513212

<http://www.cultivar.bio/>

Via Caronda, 327/C, Catania, 95128

Nessun orario indicato

