

PERRIPÒ

PERRICONE

Un vino possente, versatile, Perricone in purezza, varietà a bacca nera per molto tempo trascurata, oggi più che mai rivalutata. Il risultato di una vendemmia condotta a mano durante l'ultima decade di settembre e di una macerazione e fermentazione di almeno 15 giorni ad una temperatura di 25 gradi circa; affina poi per 6 mesi in vasche d'acciaio, a cui si aggiunge un ulteriore periodo di 3/6 mesi in bottiglia. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale, il Perripò di Caruso & Minini è rappresentato in etichetta con i fiori di borragine per definire la perfetta sintesi tra tradizione che dura nel tempo e modernità.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino, con riflessi violacei.

PROFUMO: Al naso è avvolgente, ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale.

GUSTO: Al palato, morbido e vellutato ma allo stesso tempo tannico. Il finale è lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese, ma raggiunge il massimo dell'eleganza quando accompagna il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate, salumi e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Perripò, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 40.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche in acciaio, 3-6 mesi in bottiglia.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
I FLOREALI

