



Perricone: del Core

Vino rosso

D.O.C. Sicilia

Vino Biologico Certificato

Core é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine da un vigneto da sempre chiamato dai contadini del luogo, Core. In siciliano, "core" significa cuore. Infatti, il vigneto visto dall'alto ha la forma di un grande cuore.

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Argillosi-sabbiosi

Età vigneti: 40 anni, da piante selvatiche innestate a mano

Densità d'impianto: 4.400 ceppi per ettaro

Sistema d'impianto: Spalliera

Forma d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Fermentazione in contenitore di cemento.
Fermentazione spontanea malolattica interamente svolta in cemento.

Affinamento: 8 mesi in cemento, 3 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Note di prugna, mirtili e pepe nero mescolate con spiccati aromi di cacao e liquirizia. Fresco, morbido e rotondo al palato con tannini tipici del vitigno, ben levigati e duraturi.

Note Tecniche:

Titolo alcolometrico: 13.50% vol.

Conservazione: Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

Abbinamento gastronomico: Carni rosse, minestre e formaggi mediamente stagionati

Temperatura di consumo: 18°–20° C

Servizio: Ossigenare il vino almeno 1 ora prima di servire