

PRÈMIER

Uve: Calabrese/Syrah

Classificazione: DOC Sicilia

Annata: 2018

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 180 m s.l.m.

Tipologia di terreno: prevalentemente argilloso

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura corta a guyot, da 4 a 6 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

Resa uva in vino: 60 %

Epoca di raccolta: Vendemmia rigorosamente manuale, tra la seconda e terza decade di Settembre.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso, tendente al mattone, PRÈMIER è un vino di carattere, si presenta con un bouquet esplosivo, predominanti sono le note fruttate di ciliegia, prugna e melograno.

Al palato, perfetta è la corrispondenza olfatto-gustativa, si possono apprezzare importanti note balsamiche unite a note di cacao e tabacco.

Ottima chiusura dell'alcol che si fonde con i tannini nobili, lasciando il palato asciutto e pulito.

Affinamento: 6 mesi in vasca d'acciaio più 12 mesi in botte di rovere Francese di secondo passaggio.

Grado alcolico: 14,60 % Vol.

Longevità: 7-8 anni

Abbinamenti: PRÈMIER è un vino che soddisfa piatti importanti e saporiti, ideale accostarlo a tagliate di carne al barbecue, roast-beef o entrecote con contorni di formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

PRÈMIER, musica e vino sono due elementi che interagiscono con i nostri sensi. Protagonista di questa etichetta ritorna la bella fanciulla delle "Teste di Moro" che, suonando le corde dell'arpa, incanta la nostra anima ed inebria la nostra mente, creando momenti di convivialità.

