

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

# Perricone Arcodace

  
**ASSULI**  
BAGLIO



VIGNETO CARCITELLA



## TIPOLOGIA

**Vino:** Rosso

**Classificazione:** Sicilia Doc

**Vitigno:** Perricone 100%



## VIGNETI

### Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

### Suolo:

terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

**Altitudine:** 100-150 metri sul livello del mare

### Viticultura:

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

### Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

### Vendemmia:

tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

### Vinificazione:

diraspatura e pigiatura dell'acino, fermentazione e temperatura controllata tra i 25-26 °C, macerazione con le bucce per almeno 20 giorni, svinatura soffice

### Affinamento:

interamente in contenitori di acciaio per 4-5 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 2-3 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:** profondo rosso rubino con riflessi violacei

### Olfattiva:

un bouquet complesso, dove troviamo note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia

### Gustativa:

tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energeticamente al palato

### Abbinamento:

ottimo con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrostiti di carne bianca anche speziati

### Temperatura di servizio:

18° C, anche più fresco a seconda dell'abbinamento



Oggi è il simbolo di una nuova personalità della viticoltura dell'isola, nonché considerato un vero e proprio vitigno-reliquia: il Perricone a cui è stato dato grande slancio col rinascimento della Sicilia enologica, si impone con nuove interessanti interpretazioni.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Perricone

  
**ASSULI**  
BAGLIO

# Arcodace



CARCITELLA VINEYARD

## TYPE

**Wine:** Red

**Classification:** Sicilia Doc

**Varietal:** Perricone 100%



## VINEYARDS

**Production area:**

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

**Soil type:**

medium texture soil, rich in shells and pebbles, and good limestone and mineral endowment

**Altitude:** 100-150 m. above sea level

**Viticulture:**

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plant/ha)

**Climate:**

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

**Harvest period:**

between the last week of September and the first week of October

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:**

destemming and pressing of the grapes, fermentation and controlled temperature between 25°-26°C, maceration with the skins for at least 20 days, soft racking

**Ageing:**

completely in stainless steel tanks for 4-5 months and subsequent refinement in bottles for 2-3 months

**Alcohol content:** 13,5%

## TASTING NOTES

**Visual:** deep ruby red with violet reflections

**Olfactory:**

a complex bouquet, where we find notes of blackberry, pepper, fresh spices and liquorice

**Taste:**

elegant and fresh tannins, the fruit is lively, spices and liquorice dominate and are energetically reconfirmed on the palate

**Pairing:**

excellent with semi-mature cheeses, sliced meats, fish ragout, red tuna, roasted white meat, even spicy

**Serving temperature:**

18°C, even cooler depending on the pairing



Today, it is the symbol of a new personality in wine-growing on the island, as well as being considered a true “relic variety”: Perricone, which has been given great impetus with the renaissance of Sicilian wine-making, is imposing itself with new interesting interpretations.

