

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Perricone


ASSULI
BAGLIO

Fiordispina



VIGNETO CARCITELLA

TIPOLOGIA

Vino: Rosato

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Perricone 100%



VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

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

Altitudine: 100-150 metri sul livello del mare

Viticultura:

guyot cordone speronato con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

seconda o terza settimana di settembre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

in bianco, diraspatura e leggera pigiatura, con una brevissima macerazione in pressa, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata tra 14-16° che dura circa 2 settimane

Affinamento:

3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage)

Gradazione alcolica: 12,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosa brillante con riflessi oro

Olfattiva:

intense note di frutta fresca, ciliegia, note floreali con leggeri sentori di spezie orientali. Al naso spiccano ciliegia, fragolina di bosco accompagnate da una nota agrumata

Gustativa: fresco, sapido

Abbinamento:

ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce

Temperatura di servizio: 8-12° C



Fiordispina rappresenta una sfida: dimostrare che è possibile, con grandi uve, ottenere un rosato fresco e piacevole. Interpretazione originale del Perricone, vitigno versatile quasi dimenticato, da riscoprire, vera espressione di una Sicilia del vino nuova e diversa.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Perricone



Fiordispina



CARCITELLA VINEYARD



TYPE

Wine: Pink

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Perricone 100%



VINEYARDS

Production area:

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

Soil type:

medium texture soil rich in limestone with a good mineral endowment

Altitude: 100-150 m. above sea level

Viticulture:

guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:

second or third week of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

white vinification, de-stemming and light pressing, with a very short maceration in the press, soft pressing, fermentation at controlled temperatures (between 14-16°) which lasts about 2 weeks

Ageing: lees aged 3-4 months in stainless steel tanks

Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: bright pink colour with gold reflections

Olfactory:

intense notes of fresh fruit, floral notes with light hints of oriental spices. Cherry, wild strawberry accompanied by a hint of citrus stand out on the nose

Taste: fresh and pleasant

Pairing:

perfect with lightly spiced dishes, cured meats and raw fish

Serving temperature: 8-12° C



Fiordispina is a challenge: to prove that it is possible, with great grapes, to obtain a fresh and pleasant 'pink wine.' An original interpretation of Perricone, a versatile grape variety almost forgotten, to be rediscovered, a true expression of a new and different 'Sicily.'