

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

# Perricone Furioso



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:**

dalla terza decade di settembre alla prima di ottobre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Vinificazione:**

diraspigiatura soffice e fermentazione tradizionale con macerazione di 25-30 giorni. Estrazione molto soffice dei composti nobili della buccia effettuati tramite rimontaggi tradizionali. Temperatura di fermentazione 16-28°C

**Affinamento:**

12 mesi in botte grande di rovere, successivamente 12 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:**

colore rosso rubino intenso con riflessi porpora

**Olfattiva:**

intensi profumi di frutta rossa matura, grafite, viola

**Gustativa:**

buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini

**Abbinamento:**

ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 17-18° C



Dalle uve di un antico vitigno autoctono siciliano, recuperato e reinterpretato da Assuli.

Elegante ed armonioso, intenso e deciso, particolare e seducente, è un vino dall'irripetibile carattere.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

# Perricone Furioso



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 with a good mineral endowment

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

**Viticulture:**

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

**Climate:**

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

**Harvest period:**

from the end of September to the first week of October, depending each year on the ripening of grapes

## VINIFICATION AND AGEING

**Vinification:**

soft pressing and destemming and traditional fermentation with 25-30 days of maceration. Very soft extraction of the noble compounds through traditional pumping over 16°-28°C

**Ageing:**

12 months in large oak barrels, then in bottles for 12 months

**Alcohol content:** 14%

## TASTING NOTES

**Visual:** intense ruby red with purple hues

**Olfactory:**

acute scents of ripe red fruit, graphite and violet

**Taste:** good balance with soft tannins

**Pairing:**

excellent with roasted meat and medium-aged cheese

**Serving temperature:** 17-18° C



From the grapes of an ancient autochthonous Sicilian vine, recovered and reinterpreted by Assuli. Elegant and harmonious, intense and decisive, particular and seductive, it is a wine with a unique character.