



ACQUISTATO IL .....

Perricone Terre Siciliane IGP 2021

2021

## Ricco ed elegante



Svinando®

Un interessante vitigno, vinificato con perizia da Cantine Fina in purezza. Stiamo parlando del tradizionale Perricone, in questo caso etichettato come Terre Siciliane IGP. Vitigno a bacca rossa, ha le sue origini proprio nella Sicilia occidentale. I vini che vi si ottengono sono ricchi ed eleganti, capaci di tener testa anche ai più tradizionali rossi prodotti con i nobili vitigni internazionali. Dalla loro, inoltre, hanno qualità organolettiche olfattive rare e identificative del territorio d'origine. Fina vendemmia il Perricone a fine settembre, per poi lavorarlo solo in acciaio. Dopo la vinificazione, il vino resta in affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Rosso rubino di buona intensità, al naso si presenta con grande personalità. Riccamente speziato, il ginepro e il pepe nero sono le componenti prevalenti. A questi si aggiungono note di marasca e confetture, prugne e ciliegie. Completano il quadro di un bouquet particolarmente ampio e variegato, tocchi vegetali straordinari. In bocca è elegante, con una base tannica solida e morbida ed è dotato di un buon tenore alcolico. Ottima la lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità. Particolarmente indicato con formaggi semi stagionati, insaccati di media struttura, ma anche con il classico stinco di maiale al forno.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Controspalliera, con potatura a guyot.
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	PERRICONE 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	In acciaio, sei mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa, dove ginepro e pepe nero sono le componenti prevalenti, penetranti i profumi di marasca e confetture, prugne e ciliegie, e da tocchi vegetali straordinari. Anche in bocca il vino si segnala per la sua eleganza, con una base tannica solida e morbida, dotato di un buon tenore alcolico e con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821