ACQUISTATO IL .....

Perricone Terre Siciliane IGP 2021 2021

Ricco ed elegante

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 qualita? 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 personalita?. 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 qualita?. 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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	PERRICONE 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821