



ACQUISTATO IL

"Furioso" Perricone DOC Sicilia 2017

2017

Equilibrato e piacevolmente persistente



Svinando

La vendemmia del Perricone inizia tardi in Sicilia. Questa antica uva autoctona, infatti, giunge a perfetta maturazione solo nella seconda metà di settembre ma, in alcuni anni, occorre attendere addirittura l'inizio di ottobre per essere certi di portare in cantina uva perfettamente matura sotto un profilo aromatico. Assuli, poi, la lavora con grande perizia. Per il Furioso, 100% Perricone, si inizia con una accurata diraspatura e pigiatura soffice, seguita da una fermentazione tradizionale, con macerazione di circa un mese. Questo garantisce un'estrazione molto soffice di colore e tannini dalle bucce, necessari per dar vita a un vino di grande eleganza. Dopo la svinatura, segue una fase di maturazione in botti grandi di rovere e, dopo circa un anno, altri 12 mesi in bottiglia. Solo a quel punto Furioso rivela la sua naturale eleganza ed è pronto per raggiungere i suoi tanti appassionati. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso i profumi sono ricchi. Ricordano la frutta rossa matura, la grafite e perfino la viola. In bocca è equilibrato, ben sostenuto da tannini morbidi che gli donano anche una lunga e piacevole persistenza finale. Perfetto compagno di pranzi e cene in compagnia, si sposa bene con carni cotte lentamente al forno o formaggi di media stagionatura.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondersi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna	
Terreno	Abbastanza pianeggiante, l'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	PERRICONE 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: Diraspapigiatura soffice e fermentazione tradizionale con macerazione di 25-30 giorni. Estrazione molto soffice dei composti nobili della buccia effettuati tramite rimontaggi tradizionali. Temperatura di 26-27°C. Maturazione: in botte grande di rovere
Sensazioni	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

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