



## MONT'ELIMO PERRICONE



Corpo, equilibrio gusto olfattivo, struttura. Un Perricone in purezza che avvalora il progetto di Casa Vinicola Fazio di dar lustro ad uno dei vitigni a bacca nera più longevi e identitari della Sicilia occidentale, quella dell'area trapanese, attraverso un lavoro di recupero e di valorizzazione viticola delle produzioni di nicchia. Il Perricone è sicuramente tra questi. Dopo la diraspatura, le uve fermentano a contatto con le bucce per dieci giorni circa a temperatura controllata; il successivo affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento. Di color rosso rubino intenso, Il Mont'elimo Perricone esprime al naso un'intrigante complessità di spezie e marcati sentori di frutti di sottobosco. Un rosso di grande personalità, caratterizzato da una base tannica importante, ingentilita da un finale lungo e piacevole.

**DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Rosso rubino brillante



**PROFUMO:** Delicati sentori di frutti rossi, marasca e ciliegie accompagnati da aromi speziati, ginepro e pepe nero



**GUSTO:** Al palato risulta elegante, ricco ed equilibrato, con un corpo sontuoso e asciutto. La base tannica è solida, il finale, leggermente ammandorlato, è lungo e persistente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Si abbina con i piatti tipici della cucina siciliana. Ideale con zuppe vegetali e formaggi leggermente stagionati. Bene con carni rosse saporite, cucinate in modo elaborato

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 - 14° C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % Vol.

**VINIFICAZIONE IN ROSSO:** Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITÀ DEL VINO:** oltre 5 anni

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Perricone

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI:** Sud - Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 5.000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 80 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale