

Antonello  
Cassara

**PERRICONE  
SICILIA DOC  
VINO BIOLOGICO**



Formato Packaging:  
Bottiglia da 750 ML  
6 bottiglie per cartone  
105 cartoni per pallet (80 x 120 x 165 cm)

Vino ottenuto da uve di un antico vitigno coltivato sin dal 1800 nella Sicilia Occidentale e che venivano utilizzate nella produzione dei vini Marsala nel periodo di massima espansione commerciale. Abbandonato da alcuni decenni e quasi in fase di estinzione, questo vitigno è stato riscoperto negli ultimi tempi grazie alla cultura di far conoscere al mondo i vitigni autoctoni e peculiari del nostro territorio. Le nuove tecniche agronomiche di allevamento e l'utilizzo di moderne tecnologie enologiche hanno contribuito alla produzione di questo grande vino rosso. Un vino di colore rubino, prezioso, dai sentori tipici del territorio e dal gusto che ricorda il passato. Ampio in bocca con grado alcolico adeguato alla struttura e con un retrogusto mandorlato. Il Perricone in purezza si accompagna ottimamente con i formaggi stagionati, primi a base di carne e con arrosti e stufati.

DENOMINAZIONE:	SICILIA DOC
ZONA DI PRODUZIONE:	SICILIA OCCIDENTALE AGRO DI ALCAMO 350- 400M SUL LIVELLO DEL MARE
MICROCLIMA:	INVERNO MODERATAMENTE FREDDO E PIOVOSO CON ESTATE CALDA E VENTILATA
NATURA DEL TERRENO:	DI MEDIO IMPASTO ARGILLOSO
VITIGNO:	100% PERRICONE BIO
GRADO:	13,50% VOL.
COLTIVAZIONE:	SPALLIERA
METODO DI RACCOLTA:	MANUALE IN CASSETTA
METODO DI POTATURA:	CORDONE SPERONATO E GUYOT SEMPLICE
DENSITA' DI IMPIANTO:	4.200 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:	1,5 KG
ESPOSIZIONE VIGNETI:	SUD - EST
ETA' DEI VIGNETI:	8 ANNI
PERIODO DI RACCOLTA:	PRIME DUE SETTIMANE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE DEGLI ACINI, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA A 20°C, PRESSATURA SOFFICE, E AFFINAMENTO 18 MESI IN ACCIAIO, 12 MESI IN BARRIQUE FRANCESE