



TREFILARI ROSSO TERRE SICILIANE IGP



Vino rosso Trefilari ottenuto da uve rosse autoctone coltivate nel territorio Siciliano. Un vino dal colore rosso rubino con profumi ricchi pieni di frutti di bosco insieme a leggeri sentori di essenza di vaniglia che sono elegantemente bilanciati da tannini vellutati. Accompagna bene carni rosse, arrosti, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo se servito ad una temperatura ambiente di 18°C.

DENOMINAZIONE:	IGP TERRE SICILIANE
ZONA DI PRODUZIONE:	CAMPAGNA OCCIDENTALE DELLA SICILIA – VICINO AD ALCAMO
CLIMA:	INVERNI MODERAMENTE FREDDI E PIOVOSI CON ESTATI CALDE E VENTILATE
COMPOSIZIONE DEL TERRENO:	DI MEDIA IMPASTO CON TENDENZA ARGILLOSA
VITIGNO:	UVE ROSSE AUTOCTONE
ALCOL:	12,5% VOL.
COLTIVAZIONE:	SPALLIERA
METODO DI RACCOLTA:	A MANO IN CASSE
METODO DI POTATURA:	CORDONE SPERONATO E GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO:	4.200 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA:	2,0 KG
PERIODO DELLA VENDEMMIA:	FINE AGOSTO E INIZIO SETTEMBRE.
VINIFICAZIONE:	MACERAZIONE DELLE BUCCE AD UNA TEMPERATURA DI 20-22°C PER 7-9 GIORNI IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX
Formato Packaging:	Bottiglia da 750 mL
	6 bottiglie per cartone
	105 cartoni per pallet (80 x 120 x 165 cm)