



CANTINA BASILE



VINO ROSSO IPG SCIUSCIÙ

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

PROVENIENZA

Isola di Pantelleria, 600 mt. sul livello del mare

UVAGGIO

100% Merlot

TERRENO

Vulcanico, sabbioso e pozzolanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio con macerazione sulle bucce per circa dieci giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

22°-24° C

FERMENTAZIONE MANOLATTICA

Si

AFFINAMENTO

In serbatoio di acciaio

DATI ANALITICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: frutti di bosco e frutta matura rossa, con note di sottobosco come l'origano selvatico

Gusto: intenso e corposo, succoso, con note erbacee rinfrescanti e boschive

Alcol: 14,5% vol.

Temperatura Di Servizio: 16°-18° C

ABBINAMENTO

Ideale con pietanze a base di carni rosse e bianche, si può osare abbinandolo anche a pesci particolarmente grassi quali tonno, rana pescatrice e sgombrò. Ottimo con salumi mediamente stagionati e verdure grigliate.

FORMATO

75 cl