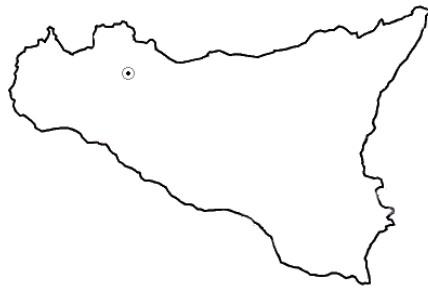




Terra Bel Monte 2015

Terre Siciliane IGT

100% Sangiovese



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Rossella
Piana degli Albanesi (PA)

UVE

Sangiovese

VIGNETI: Sangiovese

ALTIMETRIA: 700-750 metri s.l.m.

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 65 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale, nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: il delicato processo di vinificazione inizia dall'estrazione dell'acino dal raspo. Alla diraspatura susseguono 8/10 giorni di permanenza sulle bucce; al termine della fermentazione, che dura dai 7 ai 10 giorni, l'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio per un periodo di sei mesi ed in bottiglia per sessanta giorni prima della distribuzione

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: è un vino dal profumo intenso, al palato è deciso e persistente con sapori di frutta a bacca rossa

ABBINAMENTI: si abbina con carni rosse, insaccati ma anche con formaggi stagionati

BOTTIGLIA: 0,75 l - bordolese standard

