

# TERRE SICILIANE IGP DRAGONARA TANNAT



Uve: 100% Tannat

Area: Sciacca C/da Ragana

Sistema di coltivazione: Cordone Speronato

Ceppi per Ha: 4.500

Resa: 110 Q.li per Ha.

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Isole Carboj.

Altitudine: 50 m s.l.m. - pianeggiante

Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Vinificazione: Le uve raccolte nei mesi di settembre sono state vinificate in acciaio, affinato in acciaio per cieca 16 mesi e 4 mesi in bottiglia.

È un vino di buona struttura e corpo, equilibrato, dove convivono in perfetta armonia acidità, alcool e tannini.

Abbinamento cibo/vino: Trova un corretto abbinamento con piatti di carne rossa e bianca, cacciagione, selvaggina e formaggi non troppo stagionati.

Primi con carne e con verdure.

Servirlo in bicchieri non troppo panciuti, si può stappare al momento, altrimenti qualche ora prima.

La temperatura ottimale di servizio è a 16-18°C, ma in estate se gradito si può servire anche leggermente fresco 14-15°C.

Gradazione alcolica: 13,50% Vol.