TERRE SICILIANE IGP
MAGARÌA ROSSO

Classificazione: Terre Siciliane Igp

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca C.da Isole Carboj.

Uve: Nero d’Avola 55% - Cabernet Sauvignon 45%

Sistema di Allevamento: Guyot

Età delle viti: 18/20 ann

Densità Di Impianto: 4000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 70 quintali per ettaro

Epoca di Vendemmia: Metà settembre, manuale in piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice, macerazione 12 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, fermentazione in acciaio.

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Note di Degustazione: Il Principe del territorio, il Nero d’Avola incontra il Cabernet Sauvignon e dal loro incontro nasce un rosso estremamente equilibrato, piacevole in bocca e tutt’altro che ridondante. Si presenta con un colore rubino carico, al naso le caratteristiche olfattive dei due vitigni sono espressi in un buon amalgama con note di ciliegia, more, erbe aromatiche e spezie. Gusto pieno, avvolgente, delicato, morbido con un ottimo contrasto tra mineralità, acidità e tannicità che lo rendono piacevolmente persistente e intenso.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° C.

Abbinamenti: Trova un corretto abbinamento con piatti elaborati di carne rossa, maiale ed agnello. Ottimo anche con primi di carne di selvaggina e formaggi stagionati, cuscus di

carne, trova anche indicazione con piatti saporiti di pesce stufato.