# PERRICONE 2025

Sicilia DOC

## Vino dal profilo aromatico intenso e avvolgente: espressioni più autentiche del patrimonio vitivinicolo siciliano, capace di coniugare tradizione e modernità.




Vendemmia 2025
La vendemmia 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con precipitazioni ben distribuite e temperature estive regolari, che hanno favorito una maturazione omogenea delle uve. L'attuazione di una gestione agronomica attenta e sostenibile ha permessodi valorizzare al meglio le potenzialitàdei vigneti, confermando ancora unavoltail nostro progetto di valorizzazionedei vitigni autoctoni. La loro resilienzae capacità di adattamento alle dinamiche climatiche hanno dato origine a vinidi grande equilibrio, struttura e identità territoriale.

Vigneto
Vigneto situato nel cuore della campagna mazarese, in contrada Lippone, su colline argillose a 315 m s.l.m., con esposizione a ovest. Allevamentoa guyot per un equilibrato sviluppo della vite

Vinificazione
Raccolta manuale il 16 Settembre. Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 10 giorni in contenitori di acciaio inox a 23°C. Malolattica in acciaio

Uve
Perricone

Colore
Rosso Brillante

Profumo
Frutti rossi accompagnati da delicate note floreali di violetta, cacao e spezie.

Gusto
Struttura elegante e armoniosa, sostenuta da una piacevole freschezza che ne esalta la bevibilità. Il finale è equilibrato e vibrante.

Abbinamenti
Pasta al sugo di pomodoro, carni bianche, formaggi semistagionati

Temperatura di servizio
16°-18° C

Chiusura
Diam. 5

Dati Tecnici
Alc:12.50% AT:5.5g/l RS:3.73g/l PH:3.90