



ACQUISTATO IL .....

Perricone Terre Siciliane IGP 2023

2023

## Vera anima della Sicilia



Svinando®

Quando pensiamo alla Sicilia è facile far volare la nostra fantasia su uno dei tanti vitigni autoctoni della regione. In particolare dalla Sicilia Occidentale, terra baciata dal sole e accarezzata dal vento del Mediterraneo, E' qui che Cantine Fina coltivano le uve di Perricone utilizzate per produrre questo Terre Siciliane IGP, un rosso che racchiude in sé l'essenza e la nobiltà di questa terra unica. Il Perricone, vitigno autoctono a bacca rossa, trova infatti in questa zona il suo terroir ideale. Le uve, coltivate a 250 metri sul livello del mare, beneficiano di un clima caldo e temperato, con escursioni termiche che favoriscono la complessità aromatica. La vendemmia, avviene a fine settembre, garantendo uve perfettamente mature e ricche di profumi. Vinificazione in acciaio, con maturazione di sei mesi in bottiglia, questo Perricone è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con un bouquet complesso e intrigante. Al naso si percepiscono chiaramente note speziate di ginepro e pepe nero che si fondono a sentori di marasca, confetture, prugne e ciliegie, arricchite da tocchi vegetali. In bocca, invece, il vino si rivela elegante e strutturato, con una tannicità solida e morbida, un buon tenore alcolico e una persistenza finale che ne esalta la qualità. Vino versatile, si abbina bene a una grande varietà di piatti. Ideale con formaggi semi stagionati, insaccati, stinco di maiale al forno, carni brasate e arrostiti.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di MOTHIA e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud-est
<b>Allevamento</b>	Controspalliera, con potatura a guyot
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Perricone 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione: In acciaio. Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso, profondo e scuro, a tratti impenetrabile. Al naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa, dove ginepro e pepe nero sono le componenti prevalenti, penetranti i profumi di marasca e confetture, prugne e ciliegie, e da tocchi vegetali straordinari. Anche in bocca il vino si segnala per la sua eleganza, con una base tannica solida e morbida, dotato di un buon tenore alcolico e con la caratteristica di una lunga persistenza, tipica dei prodotti di qualità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821