



PIETRA SACRA - ROSSO RISERVA



Caldo, morbido, maestoso. Il Pietrasacra Rosso Riserva nasce in purezza da uve di Nero d'Avola, potente e longeva 'perla nera' siciliana, proveniente dai vigneti storici. Un vino elegante, sofisticato e complesso nel gusto e nella struttura. La vendemmia è effettuata manualmente in cassette piccole, raccogliendo solo le uve sane che hanno raggiunto il grado ideale di maturazione. La lunga macerazione di 24 ore dona il colore e un corredo aromatico di grande spessore. L'elevage di 24 mesi in barrique di Allier-Troncaise apporta morbidezza e rotondità, arricchendo nobilmente il bouquet. Un'etichetta prestigiosa, caratterizzata da piacevoli note fruttate e speziate e da un corpo robusto che lo rendono ideale per piatti raffinati, intensi e decisi nel gusto.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi granati



PROFUMO: Al naso risaltano soavi note di frutta rossa matura come ciliegia, more e prugne. Si scorgono anche incantevoli sentori di spezie, tabacco e vaniglia



GUSTO: Intenso, elegante, di grande struttura. Ad ogni sorso è possibile apprezzare il formidabile bouquet aromatico e la fantastica sapidità. Interminabile il finale, fine ed avvolgente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con piatti dal sapore forte e deciso. Si sposa bene anche con le carni rosse alla brace, come l'anatra ripiena al forno

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux rosso

SERVING TEMPERATURE: 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 6.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI: 75 cl – 150 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 250 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 35 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: : Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 80 mg/L

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce e maturazione lunga a temperatura controllata. Accurato élevage in barriques di Allier-Tronçaise per 24 mesi. Imbottigliato a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni