

DAL  1697

SANTA TRESA

Siccàri Rosso Terre Siciliane IGP Ottenuto da uve con leggero APPASSIMENTO

Uva Circa 75% di Nero d'Avola e 25% di varietà autoctone siciliane a bacca rossa

Vendemmia Le uve sono coltivate nei nostri vigneti in conduzione biologica, caratterizzati da un contesto microclimatico unico nel suo genere, che valorizza la finezza e l'eleganza dei nostri vini. La vendemmia viene effettuata a mano tra la metà di settembre e la metà ottobre.

Appassimento Questa tecnica viene applicata su una parte delle uve e, in funzione delle condizioni climatiche, in diversa percentuale sia in pianta sia post raccolta, con i grappoli che vengono posti su dei graticci.

Vinificazione Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 22-24 °C con frequenti rimontaggi al fine di ottenere un'ottimale estrazione di tutti i composti nobili dalle bucce. Dopo la separazione dalle bucce, segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia.

Note degustative L'appassimento porta una dimensione completamente nuova al vino. Siccàri possiede una struttura ricca e complessa, con un elegante bouquet di frutta matura che ricorda l'albicocca essiccata e la marasca, con accenni speziati. In bocca è setoso con un finale lungo e persistente.

Abbinamento Ideale con formaggi stagionati, arrostiti e piatti a base di carne rossa, così come con la selvaggina.

