



## FICO ROSSO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2019	Rosso giovane di media struttura	Merlot, Cabernet Sauvignon	Niscemi (CL)

*Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Si presenta di colore rosso rubino intenso e con un profumo ampio, che rimanda alla frutta rossa ed alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, morbido ed equilibrato, con un retrogusto di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura, ma che non perde in eleganza e bevibilità. La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.*

**Note degustative:** rosso rubino scuro. Generoso di sensazioni olfattive proprie della varietà che richiamano la susina rossa e note di macchia mediterranea, con sfumature piacevoli di pepe nero.

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento a zuppe di pesce speziate, primi piatti con varie tipologie di carni saporite, predilette le carni rosse.

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Altimetria vigneti:** 80 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5.900 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 85 Ql

**Epoca della vendemmia:** prima metà di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barrique di secondo passaggio

**Durata dell'affinamento:** 10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 4 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

