



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

