



Tartaraci - Rosso Terre Siciliane IGT

VITIGNI: Grenache.

VIGNA: Contrada Tartaraci, Versante nord dell' Etna.

TIPO DI COLTIVAZIONE: Spalliera / 4.500 viti/ha.

ETÀ DEL VIGNETO: 70 anni.

ALTITUDINE: 700m s.l.m.

TIPO DI TERRENO: Terreno di origine vulcanica, povero e poco profondo, prevalentemente sabbioso. Caratterizzato da elevata presenza di scheletro costituito da pietra lavica e tufi vulcanici.

FERMENTAZIONE: In tini di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25°C e i 28°C, con rimontaggi e destaghe mirati per una delicata estrazione del colore e dei tannini nobili tipici del vitigno.

Affinamento: 10 mesi in barrique di secondo passaggio, che consentono un'evoluzione armoniosa e una micro-ossigenazione graduale, rispettando l'integrità e la tipicità del frutto. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino luminoso, di media consistenza.

GUSTO: In bocca è elegante, fresco e succoso, sorretto da una trama tannica vellutata e perfettamente integrata. Il finale è lungo, persistente e caratterizzato da una piacevole scia minerale e fumè che richiama fedelmente l'origine vulcanica.

Odore: Al naso esprime un profilo complesso e di grande impatto, dominato da note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, che si fondono con affascinanti sfumature affumicate e cenni di grafite legati al suolo vulcanico. Il frutto rosso maturo fa da sfondo, arricchito da delicate sfumature di erbe aromatiche

Aromi: fruttato, armonico, gradevolmente tannico, con buona persistenza acida.

GRADAZIONE: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamento: Primi della cucina italiana; carni e arrostiti; formaggi e salumi.