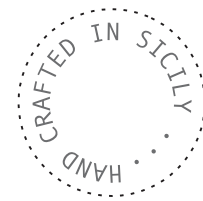




QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
PETIT VERDON  
**ROSSO**

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Classificazione:** Indicazione Geografica Protetta-Terre Siciliane

**Varietà:** Petit Verdot 100%

**Zona di produzione:** contrada Sant'Oliva-Licata-Agrigento-Italy

**Altitudine:** 150 s.l.m.

**Esposizione delle vigne:** sud ovest.

**Clima:** inverni miti, primavera ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde e asciutte.

**Età media dei vigneti:** 12 anni.

**Resa:** 75 quintali di uve per ettaro

**Sistema di allevamento:** controspalliera a cordone speronato

**Densità di impianto:** 4000 piante per ettaro

**Vinificazione:** fermentazione su bucce (12 giorni) a temperatura controllata (T° max 22° C); fermentazione malolattica in acciaio. Il vino matura in acciaio fino alla data di imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia di circa 3 mesi prima della commercializzazione.

**Alcol:** 13% by vol.

**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto con intrusioni argillose.

**Vendemmia:** raccolta a mano tra fine agosto e primi di settembre.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso granata impenetrabile.

**Profumo:** inizialmente speziato, poi emergono le note tipiche di frutti rossi maturi con sentori di frutti di bosco.

**Sapore:** al palato torna la nota speziata, con tannini intensi ma morbidi e vellutati.

**Temperatura di servizio:** 18°

**Abbinamenti gastronomici:** carne rossa, ma anche selvaggina; ottimo con i formaggi molto stagionati.





QUIGNONES  
CASA VINICOLA  
SICILIA



LINEA  
**LARGASIA**  
NERO D'AVOLA  
ROSSO

TECHNICAL FEATURES

**Classification:** Protected Geographical Indication - Terre Siciliane

**Variety:** Petit Verdot 100%

**Production area:** contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italy

**Altitude:** 150 meters a.s.l.

**Exposure:** South West.

**Climate:** mild winters, warm springs and autumns with little rainfall, hot summers and dry.

**Average age of the vines:** 12 years.

**Yield:** 75 quintals of grapes per hectare.

**System of cultivation:** espalier with spurred cordon.

**Planting density:** 4000 plants per hectare.

**Vinification and refining:** fermentation on skins ( 12 days) at controlled temperature (T ° max 22 ° C ); malolactic fermentation in steel. The steel wine ages until the bottling date. Aging in bottle for 3 months before release.

**Alcohol:** 13.0 % by vol.

**Type of soil:** calcareous of medium consistency with clay intrusions.

**Harvest:** hand picked between late August and early September.



ORGANOLEPTIC FEATURES

**Color:** impenetrable garnet red.

**Nose:** initially spicy , then emerge the typical notes of ripe red fruit with hints of berries.

**Taste:** spicy notes with intense tannins soft and velvety.

**Serving temperature:** 18 ° C.

**Food pairing:** red meat, but also game; excellent with mature cheese.

