



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.

