



QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
CASTEL SAN GIACOMO
ROSSO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane.

Varietà: Nero d'Avola e Cabernet Franc.

Zona di produzione: contrada Sant'Oliva - Licata - Agrigento - Italia.

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione delle vigne: Sud Ovest.

Clima: inverni miti, primavere ed autunni caldi e poco piovosi, estati molto calde ed 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 ed affinamento: i grappoli vengono sottoposti a diraspatura ed avviati in apposite vasche a temperatura controllata avviando la fermentazione con macerazione delle bucce. La pressatura avviene a completamento della fermentazione alcolica in pressa pneumatica orizzontale. Lungo affinamento in vasca d'acciaio inox e quindi in vasche in cemento per 18 mesi. 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Alcool: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,0 g/lit.

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

Vendemmia: manuale e mattutina, a perfetta maturazione, in differenti periodi di settembre a seconda delle varietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: al naso presenta spiccate note tipiche varietali di ciliegia marasca con punte erbacee e speziate.

Sapore: caldo, particolarmente vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica. Buon equilibrio fra tannicità e morbidezza.

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici: ideale con formaggi e salumi ed a primi piatti con sughi di carne. Ottimo anche con carni bianche e pesce.





QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA
CASTEL SAN GIACOMO
ROSSO

TECHNICAL FEATURES

Classification: Protected Geographical Indication - Terre Siciliane.

Variety: Nero d'Avola and Cabernet Franc.

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: the grapes are subjected to de-stemming and sent in tanks at controlled temperatures starting the fermentation with the skins.

The pressing is carried out to complete the alcoholic fermentation in horizontal pneumatic press. Long aging in stainless steel tanks and then in cement tanks for 18 months. 3 months in bottle before release.

Alcohol: 13,5 % by vol.

Total acidity: 5.0 g /lt.

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

Harvest: by hand in the morning, at full maturity, in different periods of September, depending on the variety.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: ruby red.

Nose: it has strong varietal typical notes of cherry and marasca cherry with peaks herbaceous and spicy.

Taste: warm, very velvety, great structure and aromatic persistence.

Good balance between tannins and smoothness.

Serving temperature: 18 °C.

Food pairing: ideal with cheese, cold cuts and with first meat courses, like "ragù" pasta. Excellent also with white meat and fat fish.

