



QUIGNONES
CASA VINICOLA
SICILIA



LINEA TENUTA D'APAFORTE ROSSO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica- Terre Siciliane.

Varietà: 90% Nero d'Avola e 10% uve alloctone (Cabernet franc e Petit Verdot).

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

Altitudine: 150 s.l.m.

Esposizione delle vigne: sud ovest.

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

Età media dei vigneti: 12 anni.

Sistema di allevamento: contropalliera a cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione su bucce (14 giorni) a temperatura controllata (T° max 26° C); fermentazione malolattica in acciaio. Elevazione per 2 anni in barriques di rovere originale francese, in parte di primo e in parte di secondo passaggio; affinamento in bottiglia per almeno dodici mesi prima della commercializzazione.

Alcol: 13,50% by vol.

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

Vendemmia: manuale, mattutina, a perfetta maturazione, tra metà agosto e metà settembre, secondo la varietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: presenta all'olfatto spiccate note tipiche varietali di ciliegia e marasca, mora e ribes, sottofondo di fiori passiti, tabacco, liquirizia, pepe.

Sapore: in bocca è rotondo, pieno, con ritorni fruttati e speziati, il tutto sorretto da una struttura tannica importante che conferisce al vino notevole lunghezza e bella persistenza.

Temperatura di servizio: 18°.

Abbinamenti gastronomici: ideale per grandi piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati come un ottimo pecorino ragusano.

