

E' uno dei vitigni più antichi che si trova in Sicilia. Coltivato nella zona collinare agrigentina, esprime grande piacevolezza ed armonia gusto-olfattiva. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette, successivamente diraspatte e macerate ad una temperatura controllata tra 24 e 27°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo di circa 6 mesi. Riposa un ulteriore mese in bottiglia prima della commercializzazione.

It is one of the oldest grape varieties found in Sicily. Grown in the hilly area around Agrigento, it has a very pleasant and harmonious taste and aroma. The grapes are harvested by hand in small crates, then destemmed and macerated at a controlled temperature of 24-27°C. Refinement takes place in stainless steel tanks for a period of about 6 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.



In vigna / *in the vineyard*
resa per ha / *yield per hectares*
70 q.li
sistema di allevamento / *training system*
spalliera
sistema di potatura / *type of pruning*
guyot
anno di impianto / *first planted in*
2004

Le uve sono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre
The grapes are harvested between 10 and 20 September

In degustazione si nota subito il suo colore rosso rubino poco carico e brillante. Al naso esprime sentori di frutta a bacca rossa, melograno ed amarena, con un bouquet floreale. Al palato conferma gli stessi sentori presentandosi mediamente corposo con tannini equilibrati, con un gusto fresco ed armonico. Ideale l'abbinamento con le portate a base di pesce grasso o carni bianche servito ad una temperatura di 14-16°C.

When tasting the wine, you will instantly notice its ruby red colour, bright but not too intense. It has an aroma with hints of red berry fruits, pomegranate and black cherry, with a floral bouquet. It has the same aroma on the palate, as well as being rather full-bodied with balanced tannins, with a fresh and harmonious taste. It is ideal paired with oily fish or white meat dishes served at a temperature of 14-16°C.