

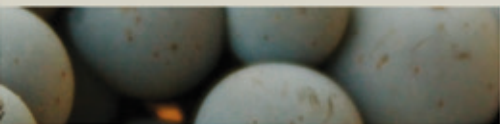


# PERRICONE

BIOLOGICO

TERRE SICILIANE - IGP





# PERRICONE

BIOLOGICO

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



|                               |                                                                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificazione:              | Indicazione Geografica Tipica                                                                                                 |
| Tipo di vino:                 | Rosso                                                                                                                         |
| Prima annata di produzione:   | 2022                                                                                                                          |
| Comune di produzione:         | Mazara (TP)                                                                                                                   |
| Uve:                          | 100% Perricone                                                                                                                |
| Anno d'impianto:              | 2012                                                                                                                          |
| Altimetria:                   | 150 metri                                                                                                                     |
| Tipologia del terreno:        | Mediamente argille miste gialle, grigio<br>scuro, di tessitura fine<br>e scheletro abbondante                                 |
| Resa per ettaro:              | 100 q.li, 2,5 per pianta                                                                                                      |
| Sistema di allevamento:       | Controspalliera, Guyot                                                                                                        |
| Densità d'impianto:           | 4.000 piante per ettaro                                                                                                       |
| Epoca di vendemmia:           | Terza decade di settembre                                                                                                     |
| Vinificazione:                | Pigiadiraspatura, macerazione per 10 giorni<br>con bucce, dopo svinatura, affinamento per<br>6 mesi in vasche di acciaio inox |
| Fermentazione:                | Vasche in acciaio inox da 300 hl                                                                                              |
| Temperatura di fermentazione: | 28°                                                                                                                           |
| Epoca di imbottigliamento:    | Fine aprile                                                                                                                   |
| Gradazione alcolica:          | 13,00                                                                                                                         |
| Acidità totale:               | 5,30                                                                                                                          |
| PH:                           | 3,40                                                                                                                          |
| Zuccheri:                     | 4,50 gr/lit                                                                                                                   |
| Capacità d'invecchiamento:    | 2-6 anni                                                                                                                      |
| Epoca massima di godimento:   | 2-5 anni                                                                                                                      |

