

PERRICONE TERRE SICILIANE I.G.P.

Classificazione:

Indicazione Geografica Tipica

Tipo di vino:

Rosso

Prima annata di produzione:

2025

Comune di produzione:

Mazara del Vallo (TP)

Uve:

100% Perricone

Anno d'impianto:

2018

Altimetria:

150 metri

Tipologia del terreno:

Mediamente argilloso, con componenti gialle e grigio scuro, di tessitura fine e con 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:

Pigiadirasatura, macerazione sulle bucce per 10 giorni; dopo svinatura, affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio inox

Fermentazione:

Vasche in acciaio inox da 300 hl

Temperatura di fermentazione:

28°C

Epoca di imbottigliamento:

Fine gennaio

Gradazione alcolica:

12,00%

Acidità totale:

5,30

pH:

3,00

LIMES



LIMES



Cantine e Vigneti

URSO

PERRICONE
TERRE SICILIANE I.G.P.

PETROSINO

www.ursosrl.com

info@ursosrl.com