



## Regnante

Perricone Bio

Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo

# REGNANTE

PERRICONE / DOP SICILIA BIO // PATTIPICCOLO-ALCAMO

Ottenuto da uve 100% perricone.

È un vino di straordinaria eleganza con una base tannica solida e morbida in un palato ampio dotato di buon tenore alcolico e una lunga persistenza. Il suo nome è un omaggio fiabesco alla regina dei cieli, l'aquila che da brava regnante sovrasta in volo le nostre colline.

### ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **perricone**

Esposizione - **sud, sud est**

Altimetria s.l.m - **200 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso**

Anno d'impianto - **2012**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **5.200**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,5**

Epoca di vendemmia - **settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

### VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Tempi di macerazione delle bucce - **15 - 20 giorni**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **22-24**

Duata della fermentazione in giorni **15 - 20**

Fermentazione malolattica **si**

Affinamento in legno - **4-6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **3 mese**

### CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **14 %**

Zuccheri residui **3,20 g/l**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **rosso rubino**

Odore - **sentori di confetture di ribes e marasca e frutti rossi**

Sapore - **bocca ricca di estratto e ben bilanciata, ampio, è un vino elegante con una solida base tannica ammorbidita da un buon tenore alcolico e da una lunga persistenza.**

Si accompagnano ottimamente ai legumi, ai formaggi di carattere, alle carni rosse elaborate e in genere a tutti i piatti piccanti, speziati e molto saporiti.

Temperatura di servizio **16 °C**