

## PASSOCALCARA



Uve selezionate per un vino affinato in barrique di legno francese, danno origine a questi blend, massima espressione della nostra cantina.

<b>Prodotto</b>	Passocalcara rosso riserva
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Nero d'Avola 60% - Syrah 40%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Gessosi tendenti anche all'argilloso
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	Fine agosto per il Sirah; settembre inoltrato per il Nero d'Avola
<b>Vinificazione</b>	Macerazione prolungata con lieviti selezionati e a temperatura controllata di 26° delle uve diraspate con frequenti delestage. Malolattica interamente svolta
<b>Affinamento</b>	Per circa un anno in barrique con frequenti batonage; poi per lungo tempo in vasca per la stabilizzazione e strutturazione del colore
<b>Dati analitici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcol 14%</li> <li>• Ph 3,6</li> <li>• Acid. Totale 5,6 gr/l</li> </ul>
<b>Note di degustazione</b>	Colore rosso intenso tendente al violaceo, al naso note speziate, di marasca, ciliegia, incenso. Al palato risulta molto strutturato, molto armonico equilibrati i tannini, vellutato

