



ROSSO ISABELLA 2023

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Merlot 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 2.000 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nella seconda quindicina di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

Affinamento: maturazione in barriques per 12-15 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Ph: 3,37

Prima annata: 2011

Formati: bottiglia da 0,75 l

Note di degustazione:

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: bouquet elegante e deciso, caratterizzato da profumi di piccoli frutti di bosco e delicati sentori balsamici e speziati

Gusto: intenso con un buon corpo, tannini morbidi e con grande persistenza

Abbinamenti:

Si sposa bene con salumi e formaggi stagionati, con secondi di carne alla griglia e cacciagione