



Cimento di Perricone

Terre Siciliane IGT 2012

Centopassi

Il Cimento di Perricone Terre Siciliane Igt dell'azienda Centopassi è un vino delle terre di mafia. Quelle confiscate che rinascono grazie alle Cooperative Terre Libere di cui questa cantina è il cuore pulsante. Le uve provengono dalla vigna Don Tommaso a San Cipirello. Terre Siciliane Perricone IGT "Cimento di Perricone" Centopassi è dedicato a tutte le scuole e a tutti gli insegnanti impegnati a sconfiggere la cultura mafiosa.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Terre Siciliane
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	San Cipirello
Certificazione	Biologico
Vitigno	Perricone 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino intenso
Gusto	Al palato prevalgono le note fruttate, con tannini eleganti, buon equilibrio e una piacevole freschezza
Profumo	Al naso esprime un profilo aromatico caratterizzato da aromi di frutti rossi e prugna, con lievi note speziate
Abbinamenti	Primi con sughi ricchi, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di carni grigliate
Temperatura di servizio	16°-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	400 m s.lm. m
Tipologia terreno	Altamente impermeabile subalcalino. Struttura poco coerente. Argilloso sabbioso povero in calcare e sostanza organica
Allevamento	Spalliera con potatura guyo semplice
Densità impianto	5.200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	Metà settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspatura, macerazione dell'uva per circa 8 giorni, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 24-26°C
Maturazione	In tonneaux Taransaud usati per 10 mesi

Affinamento Almeno due mesi in bottiglia prima della messa in commercio