



SANTAGOSTINO ROSSO L'ETICHETTA CHE HA RESO CELEBRE FIRRIATO NEL MONDO



Linea PREMIUM

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Nero d'Avola e Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Baglio Sorìa

TIPO DI TERRENO: Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.500/6.000

RESA PER ETTARO: 7.000/7.300 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Nero d'Avola II decade di settembre, Syrah I decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 8 mesi in barriques di rovere americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

GRADO ALCOLICO: 14.35 % vol. | **PH:** 3.57 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6 g/lt (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1991

FORMATI: Bottiglia da 75 cl e 1.5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon leggermente panciuto

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.



OLFATTO

Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.



PALATO

Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.