



Vincenzo Trigona

DUCA TURIDDU

IGT TERRE SICILIANE

ROSSO



VENDEMMIA	2015
UVE	Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%
CEPPI PER ETTARO	6000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica
RESA	40q/Ha
BOTTIGLIE PRODOTTE	900
TIPO DI TERRENO	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e ricco di sostanza organica
RACCOLTA	manuale con rigida selezione.
VINIFICAZIONE	vinificato in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa dieci giorni
MATURAZIONE	in barriques per quattordici mesi e uno in bottiglia.
ANALISI SENSORIALE	Rosso rubino carico con riflessi violacei, presenta sentori erbacei di rosa appassita e foglia di pomodoro, frutti di bosco e pepe nero, in bocca è caldo e morbido con una buona persistenza.
ABBINAMENTI	con grigliate di carne, primi piatti elaborati, formaggi stagionati.
DATI ANALITICI DEL VINO	alcol 14% ; acidità totale 5,1; pH 3,62