



# FICTILIA

## IGT TERRE SICILIANE

### ROSSO



<b>VENDEMMIA</b>	2015
<b>UVE</b>	Sangiovese 100%
<b>CEPPI PER ETTARO</b>	6000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica
<b>RESA</b>	40q/Ha
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	700
<b>TIPO DI TERRENO</b>	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e ricco di sostanza organica
<b>RACCOLTA</b>	manuale con rigida selezione
<b>VINIFICAZIONE</b>	vinificato in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa dieci giorni
<b>MATURAZIONE</b>	in barriques per otto mesi e uno in bottiglia.
<b>ANALISI SENSORIALE</b>	Rosso rubino con riflessi violacei, presenta sentori di rosa appassita, frutti di bosco e spezie dolci, in bocca è caldo e morbido con una buona persistenza.
<b>ABBINAMENTI</b>	con grigliate di carne, primi piatti elaborati, formaggi stagionati.
<b>DATI ANALITICI DEL VINO</b>	alcol 13,5; acidità totale 5,2; pH 3,60