VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Perricone Furioso

ASSULI BAGLIO



VIGNETO CARCITELLA



TIPOLOGIA

Vino: Rosso

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Perricone 100%

Dalle uve di un antico vitigno autoctono siciliano, recuperato e reinterpretato da Assuli.
Elegante ed armonioso, intenso e deciso, particolare e seducente, è un vino dall'irripetibile carattere.

VIGNETI

Zona di produzione:
Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:
terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

Altitudine: 100-150 metri sul livello del mare

Viticoltura:
spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:
insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:
dalla terza decade di settembre alla prima di ottobre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:
diraspapigiatura soffice e fermentazione tradizionale con macerazione di 25-30 giorni. Estrazione molto soffice dei composti nobili della buccia effettuati tramite rimontaggi tradizionali. Temperatura di fermentazione 16-28°C

Affinamento:
12 mesi in botte grande di rovere, successivamente 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14%

ANALISI SENSORIALE

Visiva:
colore rosso rubino intenso con riflessi porpora

Olfattiva:
intensi profumi di frutta rossa matura, grafite, viola

Gustativa:
buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini

Abbinamento:
ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 17-18° C

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Perricone Furioso

ASSULI BAGLIO



CARCITELLA VINEYARD



TYPE

Wine: Red

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Perricone 100%

From the grapes of an ancient autochthonous Sicilian vine, recovered and reinterpreted by Assuli. Elegant and harmonious, intense and decisive, particular and seductive, it is a wine with a unique character.

VINEYARDS

Production area:
Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:
medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment

Altitude: 100-150 m. above sea level

Viticulture:
guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:
insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:
from the end of September to the first week of October, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:
soft pressing and destemming and traditional fermentation with 25-30 days of maceration. Very soft extraction of the noble compounds through traditional pumping over 16°-28°C

Ageing:
12 months in large oak barrels, then in bottles for 12 months

Alcohol content: 14%

TASTING NOTES

Visual: intense ruby red with purple hues

Olfactory:
acute scents of ripe red fruit, graphite and violet

Taste: good balance with soft tannins

Pairing:
excellent with roasted meat and medium-aged cheese

Serving temperature: 17-18° C