

TERRE DELLA BARONIA

SICILIA D.O.P. - ROSSO 2019



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Nero d'Avola (dominante) - Perricone

ETÀ MEDIA VIGNETI: Oltre i 15 anni

TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali – *Contrada Fondirò, area Arena Vecchio:* nella parte collinare più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni grigi franco-limosi del fondo valle.

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 5600

RESA PER ETTARO: 80 q

EPOCA DI RACCOLTA: Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: Dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 24/48h, le uve vengono fatte fermentare in vinificatori orizzontali e verticali.

MATURAZIONE: 12 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

ALCOL: 14,5% Vol.

ABBINAMENTO: Primi piatti a base di carni e verdure, carni alla griglia, arrostiti, selvaggina, formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 8-10 anni

Le Terre della Baronia, un terroir unico con le sue 6 contrade e circa 50 sotto-aree. Questa linea di vini, caratterizzata dal forte impatto aromatico, nasce dalla valorizzazione dello stile nelle scelte enologiche e di cantina, tutte tese a preservare ed enfatizzare l'espressione territoriale.

NOTE SENSORIALI

Si presenta di un colore rosso impenetrabile. Al naso è ricco, con sentori dolci che ricordano la mora di gelso e la ciliegia nera. Speziature dolci ricordano la liquirizia, l'incenso e la bacca di cacao. Al palato è strutturato, con un carattere vigoroso ma allo stesso tempo elegante e fragrante, dotato di ottima persistenza.

