

## Tenuta Cavaleri

*Il Perricone è il Superautoctono della provincia di Palermo. Difficile, scontroso ma (anche per questo) complesso e affascinante; in una parola: eccellente. Coltivato in asciutto, con basse rese per ettaro, dà vita ad un grande vino, dal colore rosso rubino profondo, con al naso note di ciliegia e liquirizia; al palato mostra un sapore tannico e piacevolmente avvolgente. Abbinamento consigliato: Bruciuluni (involtino di vitello cotto nel sugo).*

*Vitigno: Perricone*

*Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre*

*Sistema di vinificazione: macerazione con le bucce per 15 giorni*

*Malolattica svolta*

*Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata per 5 mesi*

*Affinamento in bottiglia per 6 mesi*

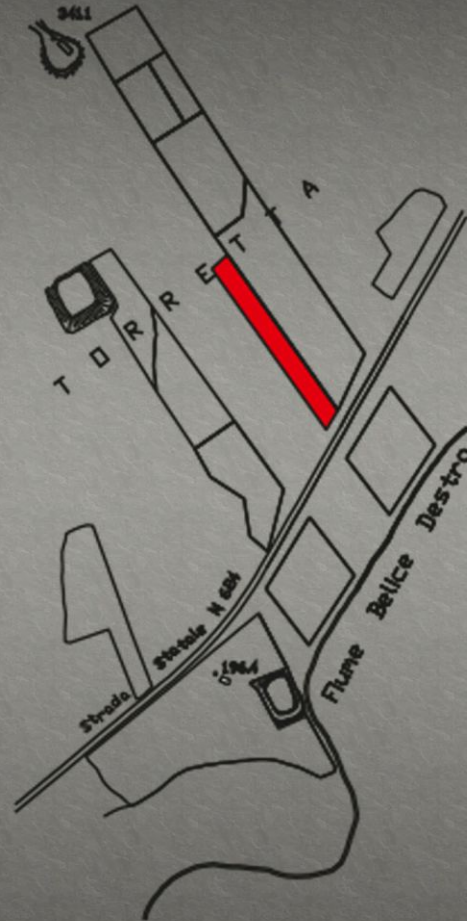
*Colore: rosso rubino intenso*

*Profumi: intensi e persistenti, con note di ciliegia e liquirizia*

*Sapore: tannicità tipica varietale, con un finale lungo*

*Grado alcolico: 13,5% vol.*

*Temperatura di servizio: 18°C*



**PERRICONE**

TERRE DI GRATIA