



# SANTAGOSTINO ROSSO L'ETICHETTA CHE HA RESO CELEBRE FIRRIATO NEL MONDO



## Linea PREMIUM

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. Terre Siciliane  
**VITIGNI:** Nero d'Avola e Syrah  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta Baglio Sorìa  
**TIPO DI TERRENO:** Calcareo argilloso  
**ESPOSIZIONE:** Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot  
**PIANTE PER ETTARO:** 5.500/6.000  
**RESA PER ETTARO:** 7.000/7.300 kg  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale. Nero d'Avola II decade di settembre, Syrah I decade di settembre  
**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 24°-26°C  
**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 10 giorni  
**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati  
**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta  
**AFFINAMENTO:** 8 mesi in barriques di rovere americano  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa 6 mesi  
**GRADO ALCOLICO:** 14.35 % vol. | **PH:** 3.58 | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.25 g/lit (val. medio)  
**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 1991  
**PRODUZIONE ANNATA:** 400.000 bottiglie  
**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl e 1.5 L  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C  
**CALICE CONSIGLIATO:** Ballon leggermente panciuto

**CARATTERISTICHE:** è un vino che ha fatto la storia della moderna enologia siciliana, da sempre apprezzato su tutti i mercati internazionali, complesso e di caratura superiore, di immensa bevibilità e piacevolezza, dal frutto quasi "carnoso", un fuoriclasse della sua categoria.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



### COLORE

Rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.



### OLFATTO

Si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.



### PALATO

Soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.