



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.