



# RIBECA PERRICONE: IL VITIGNO RELIQUIA RECUPERATO DA FIRRIATO

## Linea TOP

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia  
**VITIGNI:** Perricone  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia  
**TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo  
**ESPOSIZIONE:** Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura Guyot  
**PIANTE PER ETTARO:** 5.000/6.000  
**RESA PER ETTARO:** 6.400 kg  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale. III decade di settembre – I decade di ottobre  
**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 26°-28°C  
**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 14 giorni  
**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate  
**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta  
**AFFINAMENTO:** 10-12 mesi in barriques di rovere francese  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa 6 mesi  
**GRADO ALCOLICO:** 14.78 % vol. | **PH:** 3.64 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.02 g/l (val.medio)  
**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2000  
**PRODUZIONE ANNATA:** 38.000 bottiglie  
**FORMATI:** Bottiglie da 75 cl, 1,5 L e 3 L  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C  
**CALICE CONSIGLIATO:** Grande e panciuto, da vini importanti

**CARATTERISTICHE:** l'esclusività delle sue uve rende il Ribeca un vino dall'irripetibile carattere. Deciso e ottimo nella sua particolarità, rapisce dal primo istante la curiosità e la gradevolezza di chi ha il privilegio di goderne a piccoli sorsi.



FIRRIATO



### COLORE

Rubino cupo violaceo e profondo.



### OLFATTO

La complessità del suo bouquet offre l'accattivante scoperta di delicati toni di mora, prugna e marasca, accompagnati da empatiche sfumature di liquirizia, zenzero, chiodi di garofano e bacche di ginepro. Una ricchezza che non ha eguali e che profuma di sicilianità.



### PALATO

Tannini freschi e travolgenti che risaltano l'eleganza e la sontuosità di un vino che sa di possedere un fascino inimitabile. Il suo frutto è energico e ambizioso, in equilibrio con un'acidità contenuta e gradevole. Occorre una bocca nuova per gustarlo nella sua autentica pienezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE