

# RESILIENCE PERRICONE 2020



Fascino, identità, piacevolezza. Questo Perricone in purezza rappresenta, per il territorio di produzione, espressione autentica di un vitigno storico, quasi dimenticato, che ritorna nel panorama enologico siciliano grazie al suo carattere forte e deciso. Dopo una delicata pigiatura le uve fermentano a contatto con le bucce per due settimane a temperatura controllata. Il passaggio in legno per circa sei mesi ne agevola la maturazione ingentilendo il gusto e arricchendolo di suadenti sentori fruttati. Sapido, avvolgente, il Perricone Resilience è caratterizzato da un bouquet elegante di sottobosco e pregevoli note speziate. La grande aromaticità e persistenza danno prova di un rosso importante e dalla spiccata versatilità.

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Sicilia

## ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Si presenta rosso rubino acceso, brillante, con sfumature bordeaux.



**PROFUMO:** Al naso è intrigante e avvolgente. Si distinguono note di frutta secca e amarena miste a gradevoli sentori di erbe e pepe rosa.



**GUSTO:** In bocca ampio, sapido e avvolgente con un tannino morbido e setoso che accompagna egregiamente il bouquet aromatico del vino. Il finale, lungo e persistente, è arricchito da note speziate.

## COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Primi e secondi a base di selvaggina come lasagne al ragù, polpettone, arista di maiale. Ideale per aperitivi a base di salumi e formaggi stagionati.

**CALICE CONSIGLIATO:** Bordeaux Rosso.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

## SUL MERCATO

**ORIGINE DEL NOME:** È un progetto di vigne vecchie localizzate principalmente nella Valle del Belice. Il nome celebra la resilienza di alcuni visionari viticoltori di Colomba Bianca che dopo il terremoto del 1968 della Valle del Belice, nelle zone colpite dal sisma hanno piantato questi vigneti che oggi hanno fino a 50 anni di età.

**PRODUZIONE ANNUA:** 27.000 bottiglie.

**FORMATI:** 75 cl, 1,5 L.

**CONFEZIONI:** Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

## DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** agricoltura sostenibile/integrata.

**VITIGNO UTILIZZATO:** 100% Perricone.

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Val di Mazara.

**ALTITUDINE:** 100-300 m.s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** medio impasto calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** alberello o Guyot.

**CEPPI/HA:** 3.000-4.000.

**RESA UVA Q.LI/HA:** 70.

**EPOCA VENDEMMIA:** Fine settembre, inizio ottobre.

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale, in cassette da 10-15 kg.

## DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% Vol.

**CONTENUTO DI SOLFITI:** basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 10-15 Kg e lavorate celermente per preservare le caratteristiche uniche del frutto, rispettando le origini territoriali. Dopo una delicata pigiatura le uve fermentano a contatto con le bucce per due settimane, a temperatura controllata e con delicati rimontaggi e follature. Alla svinatura, una parte del vino prosegue la fermentazione malolattica in barrique per un periodo di 6 mesi per poi essere assemblato nuovamente con la parte che affina in acciaio.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi prima della commercializzazione.

**LONGEVITÀ DEL VINO:** adatto all'evoluzione nel tempo.

## PREMI ANNATA 2020



**MUNDUS VINI**  
Medaglia d'argento

## PREMI ANNATA 2019



**5 STAR WINES -  
THE BOOK 2021**  
90 Punti