

la Favolosa

Vino rosso **IGP Terre Siciliane** da antichi vitigni autoctoni selezionati.

Raffinato bouquet di frutti di bosco con sentori di vaniglia, cioccolato e tabacco; rotondo al palato con importanti tannini morbidi, intenso retrogusto di lampone e liquirizia.



93 /100



SCHEMA TECNICA

la Favolosa



Anno di produzione: 2018
Tipologia: IGP Terre Siciliane
Categoria: Rosso
Vitigno: Antichi vitigni autoctoni selezionati
Colore: Rosso intenso con riflessi violacei



Vinificazione: Diraspatura con leggero schiacciamento dell'acino. Fermentazione con lieviti autoctoni previa preparazione di un pied de cuve. Macerazione in piccoli fermentini con follatura manuale a temperatura controllata per 15 – 18 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per circa 18 mesi. In bottiglia per almeno 10 mesi



Tipologia terreno: Calcareo su marne e trubi
Metodo di allevamento: Controspalliera a cordone speronato. Densità circa 4200 viti/ha



Note olfattive e gustative: Vino raffinato con bouquet di frutti di bosco, sentori di vaniglia, cioccolato e tabacco. Rotondo al palato con importanti tannini morbidi, intenso retrogusto di lampone e liquirizia



Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione, formaggi piccanti stagionati e cioccolato amaro.



Epoca vendemmia:
A mano nella seconda decade di Settembre



Temperatura di servizio: 18°C
Gradazione: 14,5%



TENUTA LA FAVOLA