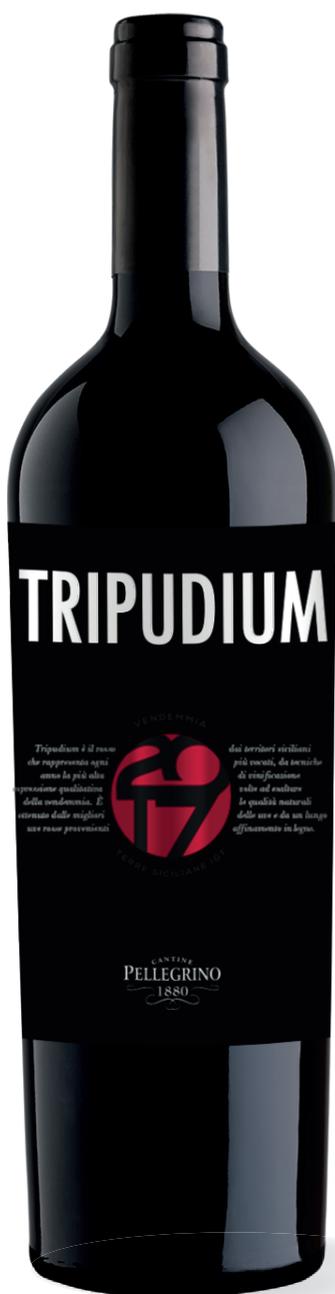




# TRIPUDIUM

## ROSSO TERRE SICILIANE IGT

*Il rosso che rappresenta ogni anno la più alta espressione qualitativa della vendemmia. L'annata 2017 è un vero tripudio per i sensi, morbido e avvolgente.*



### UVE

Nero d'Avola in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro delle province di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** a tessitura argillosa con scheletro ciottoloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affinamento di almeno 24 mesi in vasche di acciaio e barrique.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso vivace con riflessi purpurei.

**Profumo:** intenso, elegante, complesso. Spiccano le note di frutta rossa matura, in particolare ciliegia e prugna, accompagnate da sentori di mandorla, arancia amara e anice stellato.

**Gusto:** moderatamente caldo, fresco, morbido e avvolgente.

### ABBINAMENTI

Da abbinare ad una bistecca alla fiorentina o ad una tagliata di cervo, oltre che a primi piatti a base di cacciagione, come le pappardelle al ragù bianco di cinghiale. Da non perdere l'abbinamento con i formaggi stagionati ubriachi. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

14% vol

### FORMATO

75 cl / 1,5 lt / 3 lt