



# MATERICO

## ROSSO IGT

*Ottenuto da uve Nerello Mascalese coltivate con metodo biologico nel pieno rispetto della terra, un rosso fresco e speziato, che riporta al naso piacevoli nuances fruttate.*

### UVE

Nerello Mascalese Bio in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Salaparuta - Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** suoli giovani, con matrice argillosa-carbonatica, mediamente profondi e ricchi in elementi minerali.

**Altimetria:** 350m sul livello del mare

**Clima:** area sottoposta a stress idrico soprattutto nel mese di agosto, con una ripresa di condizioni idriche normali durante la fase finale di maturazione delle uve.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a maturazione tardiva nella prima decade di ottobre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso tenue.

**Profumo:** distinte note di frutti rossi, ciliegia nera, mora e marasca.

**Gusto:** fresco e fruttato, con delicate note speziate di pepe nero e chiodi di garofano e sfumature di cannella.

### ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura e zuppe di pesce. Servire a 18°-19°C.

### GRADO ALCOLICO

13% vol

### FORMATO

75 cl