



FURIOSO

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Tipica

PERRICONE



ASSULI
— Baglio —

FURIOSO

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Tipica
PERRICONE



Tipologia: rosso

Classificazione: IGT (Indicazione Geografica Tipica) Terre Siciliane

Vitigni: Perricone 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP), Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno argilloso e ricco di ciottoli e di buona dotazione in calcare e minerali

Altimetria: 100/150 metri s.l.m.

Viticultura: cordone speronato con densità d'impianto medio/alta (5000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: dalla terza decade di settembre alla prima di ottobre, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

Vinificazione: diraspapigiatura soffice e fermentazione tradizionale con macerazione di 25-30 giorni. Estrazione molto soffice dei composti nobili della buccia, effettuata tramite

rimontaggi tradizionali. Temperatura di fermentazione: 26-27°C

Maturazione: in botte grande di rovere

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore rosso rubino intenso con riflessi porpora

Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura, grafite e viola

Gustativa: buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini

Abbinamento: ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 17/18°C



ASSULI
— Baglio —



CAMPAGNA FINANZIATA AI
SENSI DEL REGOLAMENTO CE
n. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED BY
REGULATION EC n. 1308/13

Via Archi 9
91100 Trapani (TP)
Sicilia · Italy
T. +39 0923 547267
F. +39 0923 548690
info@assuli.it
www.assuli.it