PATRÌ

PUNTURO / ROSSO DOC SICILIA / RISERVA

Punturo è il nostro CRU aziendale, il frutto dell'amore per la nostra terra ed un omaggio passionale alle nostre origini.

È il frutto di una rigorosa e selezionata vendemmia manuale a cui seguono più di due anni di maturazione in legno prima di essere imbottigliato.

PUNTURO / ROSSO DOC SICILIA / RISERVA

TERRITORIO / Contrada Punturo.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / 85% Nero d'Avola - 15% altri vitigni internazionali.

TERRENO / Argilloso.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 350 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud-Est.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 5.000. L'età media delle vigne si aggira intorno ai 30 anni.

RESA / 60 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino rappresenta un cru aziendale che viene prodotto solo nelle migliori annate in quantità limitatissima utilizzando le uve che provengono dai vigneti più antichi dell'azienda che si trovano in contrada Punturo. È costituito da un assemblaggio di uve rosse in cui predomina l'autoctono Nero d'Avola ed a cui vengono unite altre varietà internazionali per circa il quindici per cento. Le uve vengono lasciate surmaturare leggermente in pianta prima di essere vendemmiate e la fermentazione alcolica viene svolta interamente in acciaio favorendo naturalmente lunghi tempi di permanenza del vino a contatto con le bucce. Dopo la svinatura segue un lungo periodo di maturazione in botti di rovere in cui il vino trascorre non meno di ventiquattro mesi prima di essere imbottigliato. Al fine di garantire al massimo le caratteristiche intrinseche del prodotto, si è volutamente scelto di non filtrarlo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta nel bicchiere limpido con un colore rosso rubino scarico e leggeri riflessi granata. Il quadro olfattivo è ricco e complesso ed emergono note di frutta rossa sotto spirito, marmellata di amarene, note tostate di caffè, cacao amaro, liquirizia e tabacco da pipa. In bocca è un trionfo di potenza e morbidezza sorrette da tannini docili ed una freschezza che ne ravviva la beva. La persistenza gusto-olfattiva ci riporta per via retronasale tutte le note percepite al naso e la persistenza è importante e coerente.

ABBINAMENTI

Importanti piatti a base di carne e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13,5%Vol.

Azienda Agricola Patrì Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854

PATRÌ