

## Prosit – OXALIS

### SICILIA VENDEMMIA TARDIVA DOC 2021



<b>UVE</b>	50% Nerello Mascalese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carmignano, 10% Nero D'Avola
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Isola di Pantelleria zona Randazzo. E' parte integrante del Parco Nazionale di Pantelleria con un altitudine di circa 750 m slm.
<b>ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA</b>	Terrazzamenti, esposti a sud – sud / est
<b>TIPOLOGIA DI TERRENI</b>	Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente ad argilloso.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Spalliera bassa a causa dei forti venti.
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	3.500 per ettaro
<b>RESA UVA</b>	45 qli/ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Le uve vengono raccolte nella seconda/terza decade di ottobre, in cassetta rigorosamente a mano dopo un periodo di leggero appassimento in pianta. Nella stessa giornata vengono tutte lavorate in cantina.
<b>TECNICHE DI VINIFICAZIONE</b>	Le uve arrivate in cantina, leggermente appassite vengono accompagnate in serbatoi in acciaio. La macerazione dura circa 30 giorni alla temperatura controllata. Alla svinatura solo il mosto fiore e leggermente quello leggermente pressato vengono uniti in serbatoio più piccoli ove si avvia alla completa fermentazione malo lattica. Leggero passaggio in legno ed affinamento in bottiglia per 30 giorni
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Rosso porpora riflessi violacei e limpido. Molteplici sensazioni olfattive dalla frutta rossa note di fragole e cassis, alla confettura secca, note balsamiche e speziato. In bocca corposo, molto persistente, leggermente tannico, equilibrato sia per tannicità che freschezza.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Da abbinare a piatti con portate forti a base di selvaggina, stufati e formaggi invecchiati. Si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	ideale 16°C - 18°C
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12%
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5 gr/l
<b>ZUCCHERI RESIDUI</b>	1 gr/l
<b>ESTRATTO SECCO</b>	33 gr/l