

Prosit – Vipera

SICILIA ALICANTE DOC 2021



UVE	Alicante 85% e Cabernet franc 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Pantelleria zona Randazzo. E' parte integrante del Parco Nazionale di Pantelleria con un altitudine di circa 750 m slm.
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Terrazzamenti, esposti a sud – sud / est
TIPOLOGIA DI TERRENI	Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente ad argilloso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Tipico Pantesco. Ovvero una spalliera bassa a causa dei forti venti.
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.200 per ettaro
RESA UVA	75 qli/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte in cassetta a mano a maturazione polifenolica nella prima decade di ottobre. La raccolta è manuale in cassette e nella stessa giornata si avvia il processo di vinificazione.
TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Le uve arrivate in cantina, vengono eliminati i raspi e la parte restante viene convogliate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Si avvia la tradizionale fermentazione in rosso con fermentazione spontanea condotta con lieviti selezionati autoctoni con un periodo di macerazione sulle bucce varia di 15 giorni. Esauriti gli zuccheri si avvia ad una fermentazione malo lattica parziale. Affinamento in bottiglia 4 settimane
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rosso intenso e limpido. Al naso offre un bouquet complesso fragrante di frutti di sottobosco maturi e confettura e floreale come la rosa. Al palato ben strutturato piacevole armonico avvolgente, giustamente tannico con retrogusto che ricorda le sensazioni olfattive.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare a piatti a base di carne, verdure arrostate e formaggi invecchiati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 16°C - 18°C
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
ACIDITÀ TOTALE	5 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	1 gr/l
ESTRATTO SECCO	29 gr/l