



BRUGNANO

vini che si distinguono





I.G.P. Sicilia

Uve: 75 % Nero D'Avola e 25% Cabernet Sauvignon, coltivate in terreno di medio impasto tendente al sabbioso nel territorio di Partinico a circa 300 metri s.l.m. con allevamento a controspalliera, potatura Guyot e densità di circa 4000 piante per ettaro.

Colore: Rosso

Zona di produzione: Sicilia Occidentale


Gradazione alcolica: 14% Vol.

Vinificazione e Affinamento:

Le uve vengono vendemmiate a mano a metà Settembre e sottoposte a diraspatura e macerazione del pigiato a cappello emerso per 8-10 giorni, subendo ripetuti rimontaggi e delestage. Il tutto a temperatura controllata in fermentini di acciaio inox. Dopo la svinatura affina per circa sei mesi in acciaio inox.

Descrizione: Mostra profumi di mora, ciliegie mature e peperoni, in bocca è fresco, fragrante, pieno e avvolgente, con una piacevole nota speziata in chiusura.

Come servirlo: la migliore temperatura di servizio è compresa fra 16 e 18 °C, in calici di media ampiezza; può essere stappato al momento.

Grapes: 75% Nero d'Avola and  25% Cabernet Sauvignon, grown in quite sandy soil around Partinico at about 300 meters above sea level. The vines are Guyot pruned with a density of about 4000 vines per hectare.

Colour: Red

Zone of production: West Sicily

Alcohol content: 14% by vol.

Vinification and Ageing:

The grapes are hand-picked in the second week of September. The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and delestages for 8 days; the wine is then aged for about 6 months in stainless steel tanks.

Description: The nose reveals notes of blackberry and ripe cherry. On the palate is fresh, luscious and velvety with pleasant spicy notes on the finish.

How to serve: It can be opened just before consumption: serve at a temperature between 16 and 18 °C in average size stem glasses.