

- Vitigno:** Blend di rossi IGT Terre Siciliane
- Zona di produzione:** Mazara del Vallo/Marsala
- Tipo di terreno:** Calcareo/argilloso
- Altitudine:** 150 metri slm
- Allevamento:** Controspalliera a Guyot
- Densità impianto:** 4.000 per ettaro
- Resa per ettaro:** 80 quintali
- Raccolta:** Manuale, seconda decade di settembre
- Vinificazione:** Diraspatura, macerazione per 7/10 giorni sulle bucce e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature di 25°
- Affinamento:** 3 mesi in acciaio
- Note di degustazione:** Rosso rubino con riflessi violacei, bouquet fruttato con sentori di frutta rossa. In bocca è rotondo, di buona struttura e personalità. Nell'insieme ben armonizzato e persistente
- Abbinamenti:** Piatti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura
- Gradazione alcolica:** 12,5%
- Temperatura di servizio:** 16 – 18°
- 
- Grape:** Blend of reds IGT Terre Siciliane
- Production area:** Mazara del Vallo/Marsala
- Soil type:** Calcareous/clayey
- Altitude:** 150 mts above sea level
- Training system:** Double cordon
- Plants density:** 4.000 per hectare
- Yield per hectare:** 8 tons
- Harvest:** Manual, second decade of September
- Vinification:** Destemming, maceration for 7/10 days and fermentation at a temperature of 25° in stainless steel tanks
- Aging:** 3 months in stainless steel tanks
- Tasting notes:** Ruby red with violet reflections, fruity bouquet with hints of red fruit. In the mouth, it is round, with good structure and personality. Overall it is well balanced and persistent
- Pairings:** Dishes based on red meat and medium-mature cheeses
- Alcohol percentage:** 12,5%
- Serving temperature:** 16 – 18°

