

http://www.vinicassara.it/schede/3filari_nero.php



3 FILARI - ROSSO



TORNA INDIETRO

- Colore:** ROSSO RUBINO
- Profumo:** INTENSO, AMPIO DI FRUTTI ROSSI
- Sapore:** PIENO, VELLUTATO E PERSISTENTE
- Gradazione:** 12,5 % Vol.
- Giudizio Finale:** VINO DI BUONA STOFFA E PERSONALITA'.
- Abbinamento:** ACCOMPAGNA BENE I PRIMI PIATTI E SECONDI A BASE DI CARNI ROSSE
- Temperatura di Servizio:** SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE (18°C)

Denominazione:	SICILIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
Tipologia di prodotto:	VINO ROSSO OTTENUTO DA UVE NERO D'AVOLA
Zona di produzione:	SICILIA OCCIDENTALE AGRO DI ALCAMO
Microclima:	INVERNO MODERATAMENTE FREDDO E PIOVOSO CON ESTATE CALDA E VENTILATA
Natura del terreno:	DI MEDIO IMPASTO TENDENTE ALL' ARGILLOSO
Vitigni:	NERO D'AVOLA
Sistema di Raccolta:	MANUALE
Sistema di potatura:	CORDONE SPERONATO SEMPLICE
Densità d'impianti:	4.200 CEPPI PER ETTARO
Produzione media per pianta:	Kg. 2,000
Esposizione dei vigneti:	SUD EST
Età dei vigneti:	6 ANNI
Epoca di raccolta:	TERZA DECADE DI AGOSTO- PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
Vinificazione:	MACERAZIONE DELLE BUCCE 7/9 GIORNI ALLA TEMPERATURA DI 20°/22° C

Safra 2014. Jantar Confraria 10 Amigos em 25/08/2016, Bar do Victor Praça Espanha.