

  
*Caruso & Minini*

# SACHIA

## PERRICONE



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

### VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano, macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

### AFFINAMENTO

6 mesi in vasche in acciaio inox; elevage completato con 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il Perricone è stato per decenni l'indiscusso dominatore tra le uve nere della Sicilia Occidentale. Il rigore di un'attenta vinificazione ne ha trasformato il carattere spigoloso e difficile in un'elegante, originale ed inimitabile personalità: unico nel suo genere. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietà-territorio. Grande possanza ed armonia unita a vivace freschezza.

### ABBINAMENTI

Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese. Raggiunge però il massimo dell'eleganza quando incontra il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate e i salumi.

### DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)

