

Il Saraceno



Design by M.Cirera / marccirera.com
Photo by M.Knight / drknightphotography.com
Bottled by adelasia.com

Uve:	Nocera (100%)
Zona di produzione:	Contrada Sorbera, comune di Librizzi (ME) - Sicilia
Tipo di terreno:	Argilloso misto
Esposizione e Altitudine:	Ovest - 400 m s.l.m. - terrazzato
Età media delle viti:	3 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità impianto:	4000 per ettaro
Resa per ettaro:	35-40 Q.li
Data vendemmia	Metà Settembre
Vendemmia:	Raccolta manuale in cassette da 15 kg
Macerazione sulle bucce:	4 giorni
Vinificazione:	In vasche di acciaio inox
Temperatura di fermentazione:	28 °C
Affinamento:	1 anno in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	15% vol
Acidità totale:	6.4 g/L
Aggiunta di solfiti:	NO
Certificato Biologico	SI
Produzione:	1200 bottiglie
Note Organolettiche	
Analisi visiva:	Rosso porpora intenso, brillante
Analisi olfattiva:	Note di gelso e liquirizia
Analisi gusto-olfattiva:	Equilibrato, di grande acidità
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Previsione evolutiva:	4-6 anni
Abbinamenti:	Carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi