



ZOHRA VINO ROSSO BIOLOGICO

Classificazione: Vino biologico IGP Terre Siciliane;

Uvaggio: Nero d'Avola 70% – Syrah 30%;

Area di Produzione: Sicilia occidentale, Salaparuta;

Altitudine: 350 – 400 m a.s.l.m;

Orografia: Collinare;

Terreno: Prettamente limoso con una buona percentuale di argilla.

VIGNETI

Allevamento: Controspalliera;

Densità del vigneto: 4000 piante per ettaro;

Resa per ettaro: 90 ql.

Raccolta: Manuale, prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione delle bucce per 15 giorni alla temperatura di 22° C con frequenti rimontaggi e qualche délestage.

Dopo la svinatura si attende la fermentazione malolattica non agevolata per procedere all'affinamento in serbatoi in acciaio inox.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso spiccano intensi sentori di ciliegia e marasca con accenni di pepe nero. In bocca è di buon corpo, abbastanza equilibrato, con una gradevole componente tannica. Chiude con una interessante persistenza aromatica.



Vino Biologico

**POSSENTE SOC.COOP.
AGRICOLA**

Uffici:
Via San Leonardo 91011
Alcamo (TP)
Tel: +39 0924 502706

Cantina:
Contrada Pergole,
91020 Salaparuta (TP)
37.736037 12.972085

E-mail:
info@possente.it
www.possente.it