

Menamàra

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: rosso - Terre Siciliane IGP

Vitigni: blend di vitigni autoctoni Siciliani

Zona di produzione: Canicattì e comuni limitrofi

Tipo di terreno: limo -sabbiosi e di medio impasto con reazione alcalina

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: contropalliera con cordone rinnovabile

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Vendemmia: verso fine settembre. Prima della raccolta, dopo il taglio del tralcio, le uve perfettamente mature vengono lasciate alcuni giorni sulla pianta per ottenere una naturale disidratazione ed una conseguente concentrazione aromatica

Fermentazione: in fermentini di acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: in serbatoi di cemento per sei mesi

Affinamento in bottiglia: per almeno due mesi

Temperatura di servizio: 16-18° C

Calice consigliato: di medie dimensioni, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso;

Olfatto: intensi sentori di prugna e frutti rossi maturi con note di spezie e canditi;

Palato: note fruttate di mora, ciliegia marasca matura con retrogusto leggermente speziato, morbido e vellutato;

Caratteristiche: una affascinante ed elegante interpretazione dei classici vitigni siciliani;

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo abbinato a salumi freschi e formaggi a pasta molle.