

## 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.