

# I.C. ONE<sup>®</sup>

italian wines

*Fresco come la rugiada del mattino con un delicato bouquet floreale. Per tutti e per tutte le occasioni.*



Qualificazione: I.G.T. Sicilia;  
Varietà: a bacca rossa;  
Colore: rosa brillante - vivace;  
Profumi: fruttato, fragrante, intenso;  
Gusto: fresco, armonico e sapido;  
Contenuto alcolico: 12,5% vol.;  
Affinamento: in acciaio e bottiglia;  
Temperatura di servizio: 13-15° C.

Sistema di allevamento: controspalliera,  
Sistema di potatura: cordone speronato e guyot;  
Produzione: bassa produzione per ettaro;  
Mese di raccolta: 1° decade di settembre;  
Altitudine: 150 - 400 m;  
Raccolta: manuale.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice.  
Criomacerazione per 5-8 ore con le bucce,  
fermentazione a temperatura controllata con  
lieviti selezionati.  
Durata della fermentazione/macerazione: 1-2  
settimane / 5-8 ore;  
Temperatura di fermentazione: 22-24° C .

## *Drink it at your leisure*

Icône.srl | Viale delle Alpi 84 | 90144 Palermo | Italia | info@ic1.it | www.ic1.it