

I.C.OTIE®

italian wine

Le uve di questo vino sono selezionate con cura per offrire emozioni al palato e dolce ebbrezza a coloro che amano la vita.



Qualificazione: I.G.T. Sicilia;
Varietà: Nero d'Avola e Syrah;
Colore: rosso rubino;
Profumi: eleganti aromi di frutta;
Gusto: medio corpo con tannini morbidi;
Contenuto alcolico: 13% vol.;
Affinamento: in vasca d'acciaio e bottiglia;
Temperatura di servizio: 17° - 19° C.

Sistema di allevamento: alberello, controspalliera;
Sistema di potatura: cordone speronato;
Produzione: bassa produzione per ettaro;
Mese di raccolta: metà settembre;
Altitudine: 50 - 400 m;
Raccolta: manuale.

Vinificazione: il grappolo viene diraspato, la fermentazione è condotta con lieviti selezionati, macerazione con bucce, con 2 - 3 rimontaggi al giorno;
Durata della fermentazione/macerazione: 1 - 2 settimane;
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