

I.C.OTIE[®]
italian wine

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



Qualificazione: I.G.T. Sicilia;
Varietà: Pinot Nero;
Colore: rosa - rosso pallido;
Profumi: fruttato, fragrante;
Gusto: fresco, armonico e sapido;
Contenuto alcolico: 12,5% vol.;
Affinamento: in vasca d'acciaio;
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: prima 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;
Criomacerazione: 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