



Utru

tipologia¹ rosso DOC Sicilia BIO

vitigno² 50% nero d'avola - 50% cabernet sauvignon

gradazione alcolica³ 14% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ scuro e sciolto

altitudine⁶ 400 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.200 piante / ha

resa pianta⁹ 1,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 6.500 kg

vinificazione¹¹ 2 settimane di macerazione a temperatura controllata (25°C)

affinamento¹² 6 mesi in acciaio, 14 in barriques, 6 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 9 anni

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ rosso granato intenso

profumo¹⁵ avvolgente, con sentori molto complessi di frutta matura rossa, erbacei e mentolati

sapore¹⁶ di ottima struttura al palato, si presenta con tannini ben equilibrati



ballon



16-18°C



formaggi
stagionati