



# Berlinghieri

## BERLINGHIERI PERRICONE BIOLOGICO

### Classificazione:

Vino rosso IGT Terre Siciliane Perricone

### Luogo di produzione:

Contrada Berlinghieri - Trapani

### Uve:

Perricone 100% coltivate in biologico.

### Resa per Ha:

Qli 60 circa su un terreno di medio impasto a 350 m s.l.m

### Densità di impianto:

4500 piante per Ha

### Epoca di vendemmia:

Raccolta manuale in bins verso la fine di Settembre a maturità fenolica e tecnologica ottenuta.

### Vinificazione:

Alla pigiadiraspatura delle uve segue la macerazione in tanks di acciaio a temperatura controllata (max 26 °C) per esaltare l'innumerabile patrimonio polifenolico ed aromatico del quale è dotato questo vitigno autoctono. L'affinamento avviene, per il 50% in tonneau di rovere francese da 500 litri e per la rimanente parte in tanks di acciaio per 12 mesi. L'affinamento continua in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

### Gradazione alcolica:

14% vol

### Bottiglie prodotte:

5000

### NOTE ORGANOLETTICHE

Si apprezza al colore grazie al suo rosso rubino intenso, tendente al granato con il lungo affinamento. Al naso si presenta con note avvolgenti di ciliegia selvatica, prugne, spezie e frutti di sottobosco. La bocca è ricca, piena, ottima sapidità con un tannino presente e ben sostenuto, una calibrata dolcezza di frutto accompagnata da una fresca acidità. Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati ma sorprendente con piatti moderni combinati di pesce. Servire nel primo caso a 16 °C ma con il pesce a 14 °C.



## BERLINGHIERI PERRICONE ORGANIC

### Appellation:

IGT Terre Siciliane Perricone red wine

### Place of production:

District of Berlinghieri - Trapani

### Grapes:

100% organically cultivated Perricone.

### Yield per hectare:

Approximately 60 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level

### Planting density:

4500 plants per hectare

### Harvest period:

Hand-picked at the end of September to achieve phenolic and technological ripeness, using bins of 200 kg.

### Winemaking:

After being de-stemmed and pressed, the grapes are macerated in steel tanks at a controlled temperature (26 °C maximum) to enhance the immense polyphenolic and aromatic features that this native vine variety has. Then the 50% of the aging takes place in French oak tonneaux of 500 liters and the other part in steel tanks for 12 months. The refinement goes on for 3 additional months before commercialization.

### Alcoholic content:

14% vol

### Number of bottles produced:

5000

### ORGANOLEPTIC PROFILE

The colour is appreciated thanks to its intense ruby red, verging on the garnet with the long refining process. On the nose it shows captivating scents of wild cherry, plums, spices and undergrowth fruits. On the mouth it has a rich, full flavour and excellent savory with a present and well-maintained tannin, a balanced sweetness of the fruit accompanied by a fresh acidity. It goes well with red meats and seasoned cheeses but surprising with modern dishes combined with fish. To be served at the temperature of 16 °C with meat, but at 14 °C with fish.