



## 7 RUBIES TERRE SICILIANE IGT da uve leggermente appassite

### Vitigni

Nerello Mascalese, Frappato, Sangiovese, Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero.

### Area di Produzione

Sicilia

### Vinificazione

Le uve vengono lasciate ad appassire oltre il tempo della vendemmia sulle piante per concentrare tutti i componenti dell'uva. Dopo la raccolta manuale, una parte del blend viene vinificata a temperatura controllata per estrarre tutti gli aromi fruttati dei singoli vitigni. L'altra parte, dopo la macerazione, viene vinificata in barrique di rovere di primo passaggio per 4 mesi.

Si estraggono così le caratteristiche note di legno e i tannini che manterranno la struttura del vino durante il suo affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il naso è estremamente fruttato con note di marmellata e note speziate. Al palato è strutturato e allo stesso tempo con tannini morbidi e dolci. Finale lungo e persistente.

### Abbinamenti

Primi piatti tradizionali siciliani come la pasta alla Norma e piatti di carne come polpette al sugo o spezzatino di vitello e con formaggi stagionati.

### Temperatura di servizio

16°-18°C

### Bottiglia

Bordolese conica

### Dati analitici

Alcol: 13,5% vol.

Zuccheri: 10 g/l