



Rosso dei Sesi 2017

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Sicilia

Vitigni: 85% Perricone, 15% Carignano

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 6 mesi in Botti di Castagno

Abbinamenti: Affettati, Carne in Umido, Carni alla Brace, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti di Carne

Bottiglie prodotte: 4000

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Rosso dei Sesi di Abbazia San Giorgio viene prodotto da un vigneto di Carignano di mezzo ettaro di circa 50 anni e uno di Perricone (detto anche Pignatello) di circa 25 anni, allevati su terreni terrazzati ad alberello e guyot sui suggestivi suoli vulcanici e ricchi di sostanza organica in regime biologico con tecniche di agricoltura biodinamica. Il Rosso dei Sesi è un vino naturale siciliano senza solfiti aggiunti dell'azienda pantesca Abbazia San Giorgio.

Note di degustazione

Il Rosso dei Sesi, vino naturale di Abbazia San Giorgio appare di un colore rosso rubino abbastanza intenso e il bouquet rivela aromi di piccoli frutti di bosco, amarene, prugne e profumi di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea. Al palato è di medio corpo, abbastanza strutturato, succoso e di facile beva, con sottili note speziate sul finale. Sul finale sono evidenti i tannini lievi ma presenti sostenuti da ancora una buona freschezza. Il Rosso dei Sesi è perfetto con le carni rosse in umido o grigliate, primi piatti strutturati e per chi vuole osare con zuppe saporite anche a base di pesce.