



BRUMALE



TERRE SICILIANE IGT ROSSO

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Nero d'Avola, Syrah, Merlot
in differenti percentuali

ALCOHOL

12%

AREA

Petrosino (TP), Sicilia

SUPERFICIE

Pianura e collina

ALTITUDINE

0 - 300 m

TIPO DEL SUOLO

Argilloso e limoso

DENSITÀ DEL SUOLO

4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

Settembre

NOTE DEGUSTATIVE



Rosso rubino intenso,
con riflesso violaceo.



Succoso e pieno, con
un'acidità bilanciata, che
supporta note chiare e
fruttate di Cassis e mora,
alleggerite da aromi di
arancia rossa.



Vinoso, con tipici sentori di
mora e ciliegia.



Gustare con carne rossa alla
griglia o formaggi stagionati.



Raccolte a mano dalle
colline e pianure di
Petrosino, in Sicilia, le uve
vengono diraspate, pigiate
e tenute a contatto con le
bucce per 8-10 giorni. Segue
la fermentazione in vasche
da 300-600 hl a 25 -26°C
per 10 giorni. Il vino viene
conservato in serbatoi di
acciaio inox per un massimo
di 3 mesi prima di essere
imbottigliato.

REGIONE
SICILIA

