

ARTEMISIO

ROSSO



La storia narra di un antico tempio eretto alla Dea greca Artemide nei pressi della Valle del Mela, venerata dagli antichi Romani come Diana Facellina, che denominava il territorio circostante: Artemisio è il nome che abbiamo scelto per il nostro Rosso IGP vinificato in anfora.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione	IGP Terre Siciliane
Vitigni	Nero d'Avola, Nocera, Nerello Cappuccio
Area di Produzione	Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me)
Terreno	Argilloso / 300-350 m s.l.m
Esposizione	Sud / Sud Est
Epoca di Raccolta	Seconda decade di Settembre
Raccolta	Raccolta manuale
Macerazione	4 mesi sulle Buccie in Anfora di Terracotta con frequenti rimontaggi
Vinificazione	8 mesi in Anfora di Terracotta
Affinamento	4 mesi in Bottiglia
Grado Alcolico	13,5 % Vol.
Bottiglia	e 75 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso porpora
Bouquet	Un profilo olfattivo elegante con aromi di frutta matura. Al palato si presenta pulito, di buona mineralità e di lunga persistenza.