



SOLIDEA

YASIR



Vino ottenuto da uve coltivate in piccole porzioni di terreno, destinati dal contadino per ottenere piccole produzioni familiari. Dal colore rosso intenso, di buona struttura tannica, morbido e vellutato.

ZONA DI PRODUZIONE: Isola di Pantelleria

VITIGNI: Uve in % diverse, secondo il raccolto della vendemmia.

TIPO: Rosso.

CLASSIFICAZIONE: Terre Siciliane I.G.P.

TERRENO: Vulcanico-sabbioso.

ALTIMETRIA: Da 100 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI: Vigneti allevati ad alberello basso per ripararlo dai venti.

POTATURA: Corta a sperone.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, dai primi di settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva diraspata e pigiata, viene avviata alla fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 26-28° C.

AFFINAMENTO: In acciaio, legno e successivamente in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: Frutti rossi maturi con note speziate.

Sapore: Di buona struttura tannica, caldo e avvolgente.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

FORMATI: Bottiglia da 75 cl.

