

È la nostra idea di vino rosso siciliano di pronta beva. Isola dei Profumi rosso è un blend fresco, da bere quotidianamente, un vino che esalta il calore, mitigato dai venti, tipico delle nostre zone. Le uve raccolte a mano vengono diraspate e macerate in fermentini termoregolati a 22/24°C, la fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in contenitori di acciaio inox.

This is our idea of Sicilian red wine ready to drink. Isola dei Profumi red is a cool blend, to be able to drink daily, a wine that enhances the heat tempered by winds, typical of our area. The grapes are harvested by hand, de-stemmed and macerated in thermoregulated vats at 22/24° C, malolactic fermentation and aging takes place in stainless steel vats.




ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

110 q.li

sistema di allevamento / *training system*

spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*

guyot

le uve sono state vendemmiate dal 10 al 20 settembre

grapes harvested between the 10° and 20° day of september

Durante la degustazione è possibile notare il colore rosso violaceo, e sentori intensi e vivaci. È un vino giovane ed equilibrato. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di carni rosse e formaggi saporiti a pasta morbida.

During the tasting you can see the violet red color and intense and lively hints. This wine is young and well balanced. We recommend pairing with red meats dishes and soft cheeses.