

Il nostro rosso. Nonostante la spiccata sicilianità, è un vino elegante, nato in vigna, dopo un'attenta scelta dei vigneti da destinare al nostro cru. Raccolte manualmente in piccole cassette, le uve vengono diraspate e le bucce macerate in fermentini termocontrollati per 10 giorni ad una temperatura tra i 26 e 28°C; la malolattica viene seguita in serbatoi di acciaio. Il vino viene affinato in barriques e tonneaux per circa un anno. L'evoluzione si completa in bottiglia per circa 6 mesi.

Our strong Sicilian red, an elegant wine born of a delicate choice from our cru vineyard. Harvested by hand in small crates, the grapes are de-stemmed and fermented with the skins in temperature controlled fermentation for 10 days at a temperature between 26 and 28° C, followed by malolactic fermentation in stainless steel vats. The wine is then aged in oak barrels for about a year. The aging is completed in bottle for about 6 months.



ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

80 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1988

Durante la degustazione è possibile notare il colore rosso intenso ed evidenti riflessi violacei, con gradevoli sentori di chiodi di garofalo e cannella. Rotondo ed armonico. Considerevole l'equilibrio fra dolcezza ed acidità. Consigliamo l'abbinamento con stufati, brasati, cacciagione.

During the tasting you can see the colors, deep reds and violet reflexes are evident, combined with pleasing hints of cloves and cinnamon. Full and harmonious, containing considerable balance between sweetness and acidity. We recommend enjoying with stews, braised meats and wild game.