

Varietà autoctona tra le più antiche della zona occidentale della Sicilia, il Perricone offre ampie sensazioni olfattive di frutta fresca a bacca rossa, confermate in una piacevole persistenza. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata tra i 22 e i 25°C, e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo non inferiore a 6 mesi. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia viene effettuato prima della commercializzazione.

*One of the most ancient native varieties of the western part of Sicily, Perricone offers rich, fresh red berry fruit sensations on the nose, as well as being pleasantly persistent. Fermentation takes place at a controlled temperature of 22-25°C, then the wine is refined in stainless steel tanks for a period of no less than 6 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.*



  
ALCESTI  
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

**90 q.li**

sistema di allevamento / *training system*

**spalliera**

sistema di potatura / *type of pruning*

**guyot**

anno di impianto / *first planted in*

**2010**

Le uve sono raccolte durante la seconda metà di Settembre

*The grapes are harvested in the second half of September*

Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso esprime deliziosi profumi di piccoli frutti rossi, marasca e prugna, con leggere sfumature di liquirizia. Al palato è avvolgente, elegante e persistente con una nota tannica morbida in perfetto equilibrio con la sua struttura. Ideale abbinato a zuppe di legumi, primi piatti, risotti e macco di fave. Temperatura di servizio 16-18°C.

*This wine, which is intense ruby red in colour, has a delicious aroma of small red fruits, Marasca cherry and plum, with slight nuances of liquorice. It is embracing, elegant and persistent on the palate with a smooth and well-balanced tannic structure. It is ideal paired with vegetable soups, first courses, risottos and broad beans. Serving temperature: 16-18°C.*