



TAMBURELLO

## PIETRAGAVINA Perricone 2018:

**DENOMINAZIONE:** I.G.P. Terre Siciliane

**ZONA DI PRODUZIONE:** C.da Pietragnella Monreale

**TERRENO E VIGNETI:** Il vigneto ha più di vent'anni, esteso per 6 ettari. **La coltivazione biologica** è favorita da l'ottima esposizione e dalla composizione argillosa del terreno. Tutto ciò contribuisce alla formazione di un microclima capace di trasferire in bottiglia tutta la tipicità di un vitigno antico e particolare come il Perricone. La densità d'impianto è di 4400 piante per ettaro con allevamento a cordone speronato e la resa è di circa 80q/ha.

**UVE:** Perricone 100%

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Quarta settimana di settembre in sintonia con i parametri di maturazione.

**VINIFICAZIONE:** Termomacerazione con delestages e fermentazione condizionata.

**AFFINAMENTO:** Breve passaggio di qualche mese in fusti di rovere e affinamento in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol

**COLORE:** Rosso porpora con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Fine ed elegante con sentori speziato-fruttati.

**SAPORE:** Di giusta tannicità, persistente, equilibrato ed armonico.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 16-18°C

**ABBINAMENTO:** Roast-beef, carni al sangue; peperonata, caponata.

**NOTE PARTICOLARI:** *E' un vitigno autoctono molto antico, in via d'estinzione. Un tempo veniva usato in associazione per ottenere il Marsala ruby. Dall'indagine condotta dal Consorzio di ricerca sul rischio biologico in agricoltura, presieduto dal prof. Gebbia, è stata riscontrata una concentrazione di resveratrolo e di piceatannolo molto superiore rispetto agli altri rossi siciliani*

Resveratrolo mg/l		Piceatannolo mg/l	
Min 4,9	Max 14,2	Min 1,1	Max 3,5
Min (0,2)	Max (8,3)	Min (0,1)	Max (0,9)

*Le proprietà biologiche del Piceatannolo sono caratterizzate da attività antiossidanti e antitumorali (antileucemiche).*