

CHIARAMONTE

Anguva

Linea CLASSIC



CLASSIFICAZIONE Anguva di origine controllata

VITIGNI Anguva

ZONA DI PRODUZIONE Agro di Trapani – Tenuta Dàgala Borromeo

TIPO DI TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE Sud-occidentale (310 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO 5

RESA PER ETTARO 7000/7500 kg

VENDEMMIA Raccolta manuale

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 18°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE 60 giorni

VINIFICAZIONE Tradizionale in vasche di acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Affinamento sui semini dell'anguria per 3 mesi con batonnage in vasche di acciaio

GRADO ALCOLICO 12,5 % vol. **PH** 3.49 (val. medio) **ACIDITÀ TOTALE** 15.32 g/l (val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA 2018 **PRODUZIONE ANNATA** 4.400 bottiglie

FORMATI Bottiglia da 75 cl **TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8° **CALICE CONSIGLIATO** Calice grande

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosè, sull'arancione andante

Olfatto: mostra un frutto impeccabile e fragrante, di sorprendente nitidezza, da cui emergono, avvicinandosi, profumi che ricordano l'anguria.

Palato: coniuga in modo ammirevole la morbidezza di cui è dotato con la acidità espressiva, rivelandosi profondo e carezzevole, dal carattere poco temperato dai tannini setosi e suadenti.

Caratteristiche: nato dalla più importante ed unica anguva siciliana, è una specie di vino audace e di personalità, a tratti austero e riservato. La sua natura eccezionale affiora compiutamente se lo si lascia esprimere con i tempi che gli sono propri, assecondandolo e non facendolo incavolare, altrimenti diventa acido e insopportabile.