

Gregorio MAXIMO

Denominazione : Terre Siciliane I.G.T

Vitigni: NERO D'AVOLA e CABERNET SAUVIGNON , rosso biologico

Zona di Produzione: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

Terreno: argilloso

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Altimetria: 250 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto: 4.000 piante per ettaro

Età media del vigneto: 20 anni

Forma di allevamento: controspalliera, guyot semplice

Resa: 70 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: nella terza decade di settembre

Gradazione alcolica: 14 % vol

Vinificazione: diraspa-pigiatura, successiva macerazione delle bucce nel mosto in tini d'acciaio dove la fermentazione alcolica, ad una temperatura controllata di 26-28° C, si protrae per 15 giorni circa con regolari rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, ultimata la fermentazione e svolta totalmente anche la malolattica, la maturazione avviene in barrique di rovere francese per 12 mesi per poi proseguire in botte grande di rovere per altri 8 mesi. Affinamento finale in bottiglia per 10 mesi. Vino rosso di grande longevità.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino molto intenso di grande impatto cromatico, con riflessi violacei dovuti al Cabernet. La maturazione in barrique gli conferisce i sentori tipici dei frutti di bosco maturi e della confettura di amarena, con note terziarie di cacao e cuoio, liquirizia e pepe. Al palato presenta grande corpo e struttura, tannini morbidi e vellutati, rinfrescati dalla lieve nota acida del Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: ottimo con le carni rosse alla brace, con la selvaggina, con il pesce grasso e con tutti i formaggi ben stagionati, in generale con piatti ricchi di sapore; aprire la bottiglia un'ora prima e servire in calici di buona ampiezza ad una temperatura di 18-20°C

Sales & Marketing:

Via I. La Lumia 19/c, 90139 – Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it