

Scialusu rosso



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNI** / Autoctoni e internazionali. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Cordone speronato. **RESA PER ETTARO** / 90 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Seconda decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / Tradizionale in rosso con rimontaggi durante la fase di fermentazione. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 28-30° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Rosso IGP Terre Siciliane. **COLORE** / Rosso rubino. **OLFATTO** / Sentori di piccoli frutti di bosco, ciliegia e marasca. **PALATO** / Morbido equilibrato con retrogusto piacevolmente fruttato. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Temperatura di servizio circa 18° C, accompagna bene carni rosse e formaggi di media stagionatura. Ottimo con antipasti rustici. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Autochthonous and international. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, cordon system. **YIELD PER HECTARE** / 90 quintals. **VINTAGE TIME** / Second decade of September. **VINIFICATION** / Traditional red with pump-over during tumultuous fermentation. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 28-30° C. **WINE DENOMINATION** / Red IGP Terre Siciliane. **COLOUR** / Red ruby. **FRAGRANCE** / It has wood fruit traces, cherry and the morello. **FLAVOR** / Well balanced, with reartaste pleasant fruity. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 18° C it joins well with red meat and medium seasoned cheese. Good with rural dishes. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it

