

# PRINCIPE DI GRANATEY ROSSO

**VITIGNO** - Nero d'Avola 70% - Syrah 30%

**VENDEMMIA** - Prima e seconda decade di settembre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - Spalliera con potatura Guyot.

**DENSITÀ IMPIANTO** - 4000 piante/Ha

**RESA** - 80 q.li per Ha

**ALTIMETRIA** - 150 - 350 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE** - La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre; le uve fermentano a contatto con le bucce per 2 settimane a temperatura controllata e successivo affinamento in acciaio.

**COLORE** - Rosso rubino, pieno e brillante

**PROFUMO** - Fruttato e gradevole in cui si avvertono piacevoli sentori di ciliegia, prugna e spezie.

**SAPORE** - Buona struttura e piacevole rotondità dei tannini, retrogusto fruttato che richiama le piacevoli note olfattive. Di buona persistenza.

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 14% Vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Ottimo con piatti ricchi di sapore, con carni alla brace e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16°-8°C

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl

## NOTE

---

---

---

---

---

