

FONDIRÒ

VINO ROSSO - 2013



AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Selezione aziendale definita V12, propagata partendo da un antico biotipo di Perricone

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Fondirò, area Giuseppina: 20 anni

TIPOLOGIA TERRENO: Contrada Fondirò, area Giuseppina: matrice calcarea-argillosa

SISTEMA ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura a cordone speronato

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 60 q

EPOCA DI RACCOLTA: metà Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE: L'uva viene selezionata a mano, sgranellata e poi trasferita in vinificatori orizzontali e verticali dove il mosto, dopo una macerazione medio-lunga sulle bucce, completa la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata svolta parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: 36 mesi, parte in barriques di rovere e parte in serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia per almeno 1 anno.

ALCOL: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: Almeno 10 anni

PRIMA EDIZIONE: 2006

Prende il nome della contrada dove si trova il nostro macro-areale.

Una selezione di antichi ceppi che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica e che vengono vinificati solo nelle migliori annate per dare vita alla versione in purezza di uno dei vitigni storici siciliani, il Perricone: nasce così il Fondirò, un equilibrio unico di eleganza e potenza.

FOCUS: LA SELEZIONE CLONALE

Una selezione di ceppi che raggiungono una straordinaria maturità polifenolica, indispensabile per affrontare la sfida del lungo invecchiamento e capace di rendere il Perricone decisamente più stabile nel tempo. Al contempo una varietà delicata che teme l'eccesso d'insolazione e, proprio per questo, la sperimentazione in vigna ha portato alla messa a punto di un rigoroso protocollo di gestione dello sviluppo della pianta e della chioma.

Una selezione coltivata in un unico areale, con un suolo davvero particolare dalla matrice calcarea-argillosa, particolarmente adatto alla creazione di grandi vini rossi.

La sinergia tra tutti questi elementi è ciò da cui nasce il cru Fondirò, un vino dall'incredibile intensità di profumi ed un corpo pieno.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Di un bel colore rosso violaceo intenso. Al naso sentori di frutta fresca, tra i quali si distinguono prugna e mirtillo. Sul finale leggere note di vegetale aromatico, china, mallo di noce e pepe. Al palato è potente, vigoroso, con un tannino polveroso e di grande lunghezza. Conserva una nota acidica che ne garantisce la persistenza.

Da abbinare a carne alla griglia con particolare predilezione per carni rosse di buona marezzatura (black angus), tagli di suino iberico, arrosti, selvaggina (cinghiale, cervo, capriolo) e formaggi di media stagionatura.

