



Ciliegio

Soffio sulle Isole

TERRE SICILIANE IGT
Indicazione Geografica Tipica
Typical Geographic Indication

ROSSO

VITIGNO / GRAPE: Ciliegio

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: Isola di Vulcano, Isole Eolie (ME) - Sicilia, Italia / Vulcano Island, Aeolian Islands (ME) - Sicily, Italy

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES:

Il vino è rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con note di ciliegia e lampone e con una buona struttura / *The wine is ruby red with violet reflections. Fruity with notes of cherry and raspberry with a good structure*

VENDEMMIA / HARVEST:

La raccolta delle uve avviene generalmente nella prima settimana di Settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono raccolte a mano, riposte in cassette e immediatamente trasportate in cantina per essere lavorate / *The grape harvest takes place in the first week of September. After a careful selection, the grapes are hand picked, placed in crates and immediately transported to the cellar to be processed*

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS:

I grappoli vengono diraspatis, pigiati e trasferiti nel serbatoio di vinificazione, dove rimangono a freddo per 24 ore «macerazione a freddo» per poter estrarre la parte aromatica. Successivamente inizia la fermentazione alcolica, ed infine si completa con alcuni giorni di macerazione. Il vino ottenuto viene messo a maturare in botti di legno / *The grapes are de-stemmed and crushed. Then transferred to vinification tanks where they stay cold for 24 hours, "cold maceration", in order to extract the aromatic part. The alcoholic fermentation begins and it is completed after several days of maceration. The wine obtained is left in wooden barrels to mature*

TENORE ALCOLICO / ALCOHOL CONTENT: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 18°C

ABBINAMENTI / PAIRINGS:

Carni rosse, in particolare cacciagione, arrostiti dal sapore deciso, grigliate / *Red meats, in particular grilled game and roasts with a strong flavour*

Soffio sulle Isole

Island and Wine

