

Tradizione

ALTRIMENTI



Il tradizionale «vino di casa» di Menfi

Prodotto con la tecnica dell'invecchiamento perpetuo in un'unica botte, scolmata durante l'anno e ricolmata con la nuova annata ad ogni vendemmia

- ✓ **Uve:** Inzolia, vigne di 60+ anni
- ✓ 2 giorni di macerazione sulle bucce
- ✓ invecchiamento *in perpetuum* con i suoi sedimenti
- ✓ qualche centinaio di bottiglie prodotte ogni 3 o 4 anni



Colore ambrato, intenso e luminoso



Albicocca e fichi maturi, sentori balsamici di erbe officinali e note tostate di frutta secca a guscio



Pieno, ampio, asciutto e sapido, mai cedevole, dal finale lievemente tannico