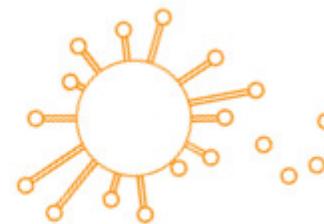


La vigna del **Microcosmo** è un esempio di come il lavoro dell'uomo possa comprendere, rispettare e proteggere le dinamiche dell'ambiente naturale di cui egli stesso è parte, limitando i propri interventi all'indispensabile.



Microcosmo



Perricone Menfi DOC 2018

PERCHÉ MICROCOSMO?

Perché ogni vigneto è un ecosistema complesso dove piante, animali, insetti ed infinite tipologie di microorganismi vivono in armonia tra di loro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Microcosmo è snello e dinamico, dal colore rosso rubino. Al naso offre i profumi esotici di un bazar orientale: cannella, zenzero, incenso, anice stellato e poi frutta secca, olive nere, capperi. In bocca è tannico, asciutto, persistente, arricchito da una spiccata acidità.

La sua personalità, inizialmente scontroso, si giova di un affinamento in bottiglia di almeno **5 anni dalla vendemmia**.

VINIFICAZIONE

Le uve si raccolgono alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio per circa a settimana. Dopo la svinatura e la malolattica spontanea, continua la sua evoluzione per 6 mesi in botticelle di Slavonia e per 1 anno in acciaio.

ABBINAMENTI

Tra gli abbinamenti più riusciti quello con il cibo di strada siciliano: arancine di riso al sugo e panelle, salumi e formaggi di media stagionatura.

UVE

Il vigneto di Perricone è piantato, secondo tradizione, insieme ad alcune piante di Catanese, un vecchio biotipo di Nerello Mascalese.

SUOLO

Di medio impasto, profondo, scuro e di colore verdastro, composto da argille di origine alluvionale in banchi sovrapposti dove scorrono le falde acquifere provenienti dalla parte nord della Valle del Belice.

DATI

Produzione totale: 2.139 btg.
Alcol: 12,5%
Zuccheri residui: 0.9 g/l
Acidità totale: 7.17 g/l
Solforosa totale: 48 mg/l



CANTINE BARBERA
vignaioli in menfi
no tricks, no frills, just wine