

Vibrante e deciso,
NoTrix è un vino
diretto, dinamico,
che non vuole e
non ha bisogno di
make-up.

Così è il Perricone,
e così mi piace che
sia questo vino:
senza trucchi e
senza falsità,
lontano da
modelli enologici
che non
appartengono
alla tradizione
vinicola di Menfi.



NO TRIX

Perricone Terre Siciliane IGT 2022

PERCHÉ NO TRIX?

Perché è un vino “senza trucchi”: fermentazione spontanea senza coadiuvanti enologici e un bassissimo livello di solforosa, per restituire integra nel calice la personalità decisa del Perricone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un brillante color rubino introduce ad un olfatto giocoso di frutti rossi e fiori di geranio. Tannini ben integrati sostengono un palato di media struttura, dove note speziate di zenzero e anice stellato accompagnano la beva verso un finale salino e persistente.

VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale si è svolta a metà Settembre. Le uve hanno fermentato spontaneamente per 6 giorni in acciaio, dove il vino ha svolto la malolattica. Affinamento per 5 mesi in un tino di rovere Slavonia non tostato. Potenziale evolutivo di 2-3 anni in bottiglia.

ABBINAMENTI

NoTrix si sposa con le carni rosse, i primi piatti e i formaggi. Il suo palato dinamico e diretto accompagna bene prosciutto crudo, salumi e formaggi di media stagionatura.

UVE

100% Perricone
da vigne giovani piantate in
Tenuta Belicello, Vigna del
Pozzo.

SUOLO

Argille alluvionali di media
tessitura, con componenti
sabbiose e ottima fertilità.

DATI

Produzione totale: 10.500 btg
Alcol: 12%
Zuccheri residui: 0.85 g/l
Acidità totale: 6.31 g/l
Solforosa totale: 24 mg/l



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