



## PICCIOTTO Perricone

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice, Gibellina
Uve <i>Grapes Variety</i>	Perricone - I.G.P. Terre Siciliane
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Cordone speronato <i>Strained cordon</i>
Densità <i>Plants density</i>	5000-6000 Piante/ha <i>5000-6000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	400-500 s.l.m <i>400-500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	80-90 ql./ha <i>80-90 hls/ha</i>
Affinamento <i>Refining</i>	??
Colore <i>Colour</i>	Rosso rubino intenso <i>Intense ruby red</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fine e persistente dallo spiccato profumo di more e ribes <i>Fine and persistent, with a vivid scent of blackberries and currants</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Secco, equilibrato di intensa persistenza <i>Dry, equilibrated nicely persistent</i>
Abbinamenti <i>Food pairings</i>	Ideale con zuppe di pesce <i>Ideal with fish</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	12.50 % Vol