



DE GREGORIO



MAGALI' IGT TERRE SICILIANE

NOME VINO

Magali 2015 - I.G.T. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Sirignano, Monreale, Sicilia Occidentale

VITIGNI

Merlot 60% - Nero d'Avola 40%

ALTITUDINE TERRENO

220 m. s.l.m.

MORFOLOGIA TERRENO

Area collinare a lieve declivio

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto argilloso

ALLEVAMENTO

Controspalliera Guyot

DENSITÀ

4000 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale nel mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve con accurata selezione dei grappoli, segue la fermentazione con lieviti naturali e un contatto con le bucce di circa 2 settimane a temperatura controllata, segue un affinamento di 8 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

BOTTIGLIA

750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO

Carni rosse, formaggi stagionati e tipici piatti della tradizione culinaria siciliana.

ORGANISMO DI CONTROLLO

SIDEL CAB IT BIO 012 - Codice produttore: 1480

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**COLORE**

Rosso rubino con lievi riflessi violacei.

OLFATTO

Profumo intenso, fruttato con tipici sentori di ciliegia, ribes e mora con leggere sensazioni speziate e balsamiche.

GUSTO

Morbido, caldo con tannini setosi, finale lungo e persistente.