



RICALKATA

AZIENDA AGRICOLA

TÌADE - nome, accanto a Menade e Baccante, con il quale si indicavano le donne partecipanti ai riti dionisiaci; etimologicamente il termine indica l'agitarsi in una danza frenetica delle donne al seguito del Dio Dioniso.



TÌADE

Denominazione d'Origine Controllata
Sicilia
Annata 2015

ZONA DI PRODUZIONE: Salemi (TP) - Sicilia Occidentale.

VITIGNO: Nero d'Avola 100%.

GESTIONE DEL VIGNETO: Tecniche di difesa integrata per il controllo delle malattie fungine e degli attacchi parassitari accompagnate da una gestione agronomica specifica per il vitigno ricorrendo al diradamento dei grappoli nelle annate produttive ed all'irrigazione di soccorso nelle annate siccitose.

ALTIMETRIA: 250 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terreno argilloso con forte presenza calcarea.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante/ha.

EPOCA DI IMPIANTO: 2009.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Agosto, inizio Settembre.

RESA PER HA: 80 q

VENDEMMIA: manuale, a perfetta maturazione

VINIFICAZIONE: diraspatura e fermentazione con le bucce 6/8 giorni
(a 23/25 ° C) in acciaio inox

AFFINAMENTO: 16 mesi in acciaio inox

IMBOTTIGLIAMENTO: febbraio

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con preparazione di verdure, arrostiti di carne, selvaggina, formaggi a media e lunga stagionatura.

DURATA: Può valorizzare una maturazione in bottiglia anche prolungata.

Vino dal colore rosso intenso con sentori di ciliegia, prugna ed erbe aromatiche, dal gusto pieno di buon equilibrio e da una vivace tannicità.