



QUATER

Classificazione:	IGT Sicilia
Vitigno:	Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio
Zona di produzione:	Agro di Trapani -Tenuta Pianoro Cuddia
Tipo di terreno:	Calcereo argilloso
Esposizione:	Sud-ovest/ovest (da 130 a 250 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.500/6.000
Resa per ettaro:	6.500/6.800 kg
Epoca di Vendemmia:	Raccolta manuale. I-II decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	24°-26°C
Periodo di fermentazione:	10 giorni
Vinificazione:	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
Fermentazione malolattica:	Svolta
Affinamento:	10 mesi in barriques di rovere francese e americano
Affinamento in bottiglia:	Circa 5 mesi
Grado alcolico:	14,5% vol.
PH:	3,55 (val.medio)
Acidità totale:	6,38 g/l (val.medio)
1° vendemmia prodotta:	2005
Produzione annata:	75.000 bottiglie
Formati:	Bottiglia da 75 cl. e 1,5 lt.
Temperatura di servizio:	16°-18°C
Calice consigliato:	Ballon panciuto dalla bocca leggermente ristretta
Colore:	Rubino fitto e compatto dalle vivaci tonalità violacee.
Olfatto:	Propone bellissime e intense sfumature di ciliegie sotto spirito, ribes e mirtilli neri, che si alternano ad analoghi sentori di cioccolato, pepe, tabacco biondo, chiodi di garofano, su sfondo balsamico e mentolato.
Palato:	Polputo e consistente, domina le papille gustative con assoluta sicurezza, seducendole attraverso la grande struttura fruttata, la vibrante e autorevole acidità e un corredo di tannini nobili, finissimi, morbidi e avvolgenti.
Caratteristiche:	Esempio da manuale di vino mediterraneo caldo e affascinante, di regale eleganza, succoso e piacevolissimo, setoso, quasi da "addentare", dotato di una persistenza infinita e immacolata, perfetta e riuscita sinfonia di quattro uve fra le più importanti della Sicilia.
Abbinamenti:	Si sposa bene con piatti strutturati ben saporiti quali i fegatelli di maiale, le lasagne al ragù di vitello, le pennette con melanzane e salsiccia, i rognoni in umido, il capriolo ai mirtilli, il tacchino al forno ripieno. Per la sua morbidezza si confronta autorevolmente con i formaggi a pasta dura, purchè stagionati almeno alcuni mesi.



FIRRIATO