



SACRO CALICE

VITIGNO: NERO D'AVOLA

ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA

ALTITUDINE MEDIA: 80 METRI SLM SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI

PERIODO DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA: FERMENTAZIONE IN SILOS DI ACCIAO A TEMPERATURA CONTROLLATA ED ARRESTO DELLA STESSA MEDIANTE ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA, RIMANENDO IN QUESTO MODO

UNA PERCENTUALE DI ZUCCHERI RIDUTTORI CHE DA' QUELLA

CARATTERISTICA DEL DOLCE COLORE: ROSSO RUBINO

<u>PROFUMO</u>: SOFISTICATO ED EVOLUTO DI NOTEVOLE INTENSITA' ED OTTIMA PERSISTENZA AL NASO; RISALTA LA PRUGNA E LA CILIEGIA

CADODE, INI

SAPORE: INTENSO E CALDO CON RICHIAMI DI FRUTTA MATURA A

BACCA ROSSA

TENORE ALCOLICO: 14,5 %

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI

TENORE ZUCCHERINO: 140 GR/LT

ABBINAMENTO: OTTIMO VINO PER LA CELEBRAZIONE EUCARISTICA

VINE: BLACK OF BLEAK

ZONE OF PRODUCTION: TERRITORY IN MARSALA MIDDLE

<u>ALTITUDE</u>: 80 METERS SLM <u>SISTEMA OF BREEDING</u>: BACK

AGE' AVERAGE OF THE VINEYARDS: 10 YEARS

PERIOD OF VINTAGE: END SEPTEMBER ALCOHOLIC

FERMENTATION: FERMENTATION IN SILOS DI TEMPERATURE ACCIAO CONTROLLATA AND ARREST OF THE SAME ONE THROUGH LOWERING OF THE TEMPERATURE, REMAINING IN THIS WAY A PERCENTAGE OF SUGARS REDUCTION GEARS THAT FROM' THAT CHARACTERISTIC OF

THE SWEET

COLOR: RED RUBY

<u>PERFUME</u>: SOPHISTICATED AND EVOLVED OF NOTABLE INTENSITY' AND GOOD PERSISTENCE TO THE NOSE; IT JUMPS THE PLUM IT IS THE

CHERRY MATURE

TASTE: INTENSE IT IS WARM WITH CALLS OF MATURE FRUIT TO BERRY

RED

ALCOHOLIC WAY: 14.5%

MATURATION IN BOTTLE: LEAST 2 MONTHS SUGARY WAY: 140 GRS / LT

ABBINAMENTO: GOOD WINE FOR CELEBRATION EUCARISTICA

DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO