



JOSEPHINE ROUGE 2019

VINO LIQUOROSO, IGT SICILIA

Pignatello



TERRITORIO Sicilia occidentale.

ETÀ VIGNETO impianto 1992.

TERRENO collinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contro-spalliera Guyot; 3.800
ceppi per ettaro.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 18.

SO² 17 mg/l.

ZUCCHERO RESIDUO 54 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 5,50 g/l.



VENDEMMIA manuale, dal 27 al 30 settembre.

RESA PER ETTARO (HL) 40.

VINIFICAZIONE fermentazione in presenza di bucce con follature
e rimontaggi tradizionali fino alla presa del colore; aggiunta
successiva di acquavite di vino in modo tale da arrestare la
fermentazione e ottenere un residuo zuccherino.

AFFINAMENTO 30 mesi in botti di rovere francese da 10 hl

N. BOTTIGLIE PRODOTTE 6280.

PRIMA ANNATA 1984.



ABBINAMENTI È un vino rosso dolce che si accompagna con
dolci a base di cioccolato. Perfetto con il cioccolato fondente.
Servire appena fresco, meglio se nei bicchieri a tulipano che ne
trattengono il profumo.