



SCHEDA TECNICA	Edonè Rosso
Tipologia di vino	Sicilia IGT
Comune di appartenenza	Mazara del Vallo (TP)
Nome del Vigneto	Ciandrato Costiera
Anno d'Impianto	1998
Gradazione Alcolica	13 % Vol.
Resa per Ettaro	80 q.li (2 Kg per pianta)
Sistema d'Allevamento	Controspalliera potata a cordone speronato
Densità d'Impianto	4.000 piante per ettaro
Macerazione	10 - 15 giorni con frequenti rimontaggi e periodici "delestage" a 23°C.
Fermentazione Malolattica	Svolta
Affinamento in Barrique	6 mesi
Affinamento in Bottiglia	3 mesi
Uve	Cabernet e Nero d'Avola
Vinificazione	Le uve vengono vinificate in macerazione sulle bucce per circa 10 - 15 giorni, con frequenti rimontaggi e periodici delestage, ad una temperatura di 21° - 23° C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barrique per circa sei mesi, prima di effettuare l'ultimo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.
Descrizione	Colore rubino, di piacevole impatto gustativo con accenti fruttati e morbidi tannini. Dona grande struttura al gusto e notevole personalità
Abbinamenti	La sua gredevole persistenza si abbina piacevolmente alle carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
In due ricette :	Couscous di carne Timballo alle Erbe Selvatiche
Come servirlo	In ampi calici di buona altezza; si consiglia di stappare 15 minuti prima di servirlo. Ottimo esordio a 15° - 18° C