

ROSSO DI MARCO 2017

Denominazione: Pignatello

Terre Siciliane, IGP

Varietà: Pignatello 100%

Grado alcolico (% Vol): 13,5

Territorio: Sicilia Occidentale,
provincia di Trapani

Superficie vigneto (ha): 2

Età vigneto: tra i 15 e i 25 anni

Terreno: argilloso-calcareo di
medio impasto

Sistema di allevamento:

controspalliera Guyot, 3.500
ceppi per ettaro

Acidità: 5,37 **Zuccheri residui:** < 1,0 **pH:** 3,69

SO₂ totale: 34 mg/l

Vendemmia: manuale, seconda settimana di settembre

Resa per ettaro (q): 65

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, con macerazione in vasche di acciaio, seguendo una procedura tradizionale di follature e rimontaggi a temperatura controllata. Fermentazione a opera di lieviti indigeni

Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese di media grandezza e 6 mesi in acciaio e bottiglia

n° di bottiglie prodotte: 7.000 da 750 ml / 150 da 1,5 l

Prima annata: 2011

Abbinamenti: note di frutta matura (ciliegie e more) in questo vino dal tannino delicato e dalla facile beva, da abbinare a piatti della cucina tipica siciliana, come pasta con le sarde e piatti a base di pesce azzurro, carni bianche e verdure. Servire a 14-16 °C

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Sicily, ITALY
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Sicily, ITALY
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

