



GURRIDA



GURRIDA

I.G.T. Sicilia

Victory Etichetta Nera

CARATTERISTICHE TECNICHE

Uve: 100% Grenache.

Produzione per ettaro: 30-40 quintali.

Collocazione dei vigneti: Randazzo in contrada Gurridda ad 850 metri.

Vendemmia: I grappoli vengono selezionati e raccolti a mano nella seconda settimana di Ottobre.

Vinificazione: In rosso con fermentazione a temperatura controllata per almeno 8-10 giorni.

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e non meno di 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5-14% Vol.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino molto carico con riflessi violacei.

Bouquet: Intenso, composito con profumi di frutta rossa e di sottobosco con note speziate di marasca, lampone e floreali.

Sapore: Secco, asciutto con vigoroso corpo, vellutato e rotondo, con prolungata persistenza.

Abbinamenti: Ideale per cibi ricchi e saporiti come formaggi stagionati, prosciutti e salami, carni rosse e selvaggina.

TECHNICAL FEATURES

Grapes: 100% Grenache.

Production per hectare: 30-40 quintals.

Site of vineyards: In Randazzo in Gurridda countryside at 850 meters.

Vintage: The grapes are selected and harvested by hand in the second week of October.

Wine making: In red and fermentation at controlled temperature for about 8-10 days.

Refinement: 24 months in french oak barriques and not less of 6 months in the bottle.

Alcohol content: 13,5-14% Vol.

ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Colour: Intense red ruby with violet hue.

Bouquet: Intense, composite with scent of red fruit and undergrowth fruits, with spices notes of cherry, raspberry and floral.

Taste: Dry, with vigorous body, velvet and round with long persistence.

Accompaniment: Ideal for rich and tasty foods such as seasoned cheeses, hams, salamis, red meat and game.

GURRIDD A

Azienda Agricola Gurridda di Angelo Cesarò

S.S. 120 Km 181 - 95036 Randazzo (Ct)

Sede Amministrativa: Via Filo, 9 - 95014 Giarre (Ct) - Tel./Fax (0039) 095 935517