



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

### Sensale Rosso in anfora

Azienda vinicola: SIBILIANA VINI S.R.L.



#### DETAILS

Tipo di vino:	<b>vino rosso</b>
Annata:	<b>2022</b>
Paese - Regione:	<b>Italien - Sizilien</b>
tipo di vitigno :	<b>Syrah</b>
Sapore:	<b>Secco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>IGT IGT TERRE SICILIANE</b>
Qualità (EU):	<b>Indicazione Geografica Protetta (IGP)</b>
Alcol in vol. %:	<b>14,00 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>9,00 g/l</b>
Acidità:	<b>5,80 g/l</b>
Maturazione:	<b>Altro</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>17-18 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>1 YEAR</b>
Caratteristiche speciali☑☑:	<b>vino aromatizzato all'estratto</b>

#### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

#### Weinbeschreibung

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

#### Abbinamenti

Ottimo da gustare con primi piatti di pasta al sugo, secondi piatti di carne di carne arrosto e selvaggina. Servire a 17-18 °C.

#### Vinificazione

Fermentazione del mosto in anfora di terracotta a 20-25°C per circa due settimane, con successiva macerazione prolungata per più sei mesi; affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.