EGHEMON

Passimiento

Terre Siciliane

Nero d'Avola

Frappato

Vitigno:	70% Nero D'Avola and 30% Frappato.
Denominazione:	IGT Terre Siciliane
Zona di produzione:	Sicily
Tenore alcolico:	13,00%

Esame organolettico

Colore :	rosso intenso brillante.
Profumo:	caratteristico, intense con sentori di frutta a bacca rossa
Sapore:	caldo, pieno e armonico nell'acidità, con tannini morbidi ed eleganti.

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamento consigliato: particolarmente indicato primi piatti di pasta e formaggio non troppo stagionati.

EGHEMON

Vigneto

Le vigne selezionate, situate tra 300 e 600 metri sul livello del mare, sono allevate a Guyot, su terreni argillosi con rese limitate d'uva per ettaro.

Vinificazione

Le uve di Frappato vengono raccolte alla prima maturazione, in modo che tutta la freschezza tipica rimanga nel mosto che viene messo a fermentare molto lentamente in vasche di acciaio di piccole dimensioni.
Le uve di Nero d'Avola invece vengono lasciate sulla vite per un leggero appassimento e una naturale disidratazione. Venegono quindi raccolte più tardi e, con estrema cura, poste in cassette di legno. Dopo una leggera pressatura, il mosto fermenta a temperatura controllata.
I due mosti si evolvono quindi in base alle loro caratteristiche tipiche e quando il nostro "maestro" lo decide, vengono lentamente mescolati, nel tempo e nelle proporzioni richieste dal singolo raccolto.
La naturale dolcezza del vino è ottenuta interrompendo la fermentazione mediante il processo "del freddo".
Il vino matura per qualche mese in vasche di acciaio.

Il Vino

Dai vecchi vigneti scossi da intense pulsioni che salgono dalle profonde radici della terra per scuotere le migliori uve, prende vita questo vino dall'autentica fragranza mediterranea, vibrante ai venti caldi del sud e ai venti freddi del Nord .
Il nostro "maestro" di vigna decide il momento della vendemmia e come un direttore d'orchestra crea l'armonia di "u ... passimiento".