

Di Legami

Perricone "Berlinghieri"



Ett rikt och intensivt rött vin på den inhemska druvan Perricone, en historisk druva som kännetecknas av röda bär, jord, örter och kraftfulla tanniner. Perricone är ett utmärkt matvin.

Intensivt röbinröd färg. Varm doft med toner av vilda körsbär, plommon, kryddor och undervegetation. Smaken är rik, fyllig, utmärkt saftig med närvarande och väl underbyggda tanniner, en kalibrerad sötma av frukt åtföljd av en frisk syra.

Passar utmärkt till rött kött och lagrade ostar, men överraskar även som en spännande följeslagare till grillad fisk.

Endast 5 000 flaskor produceras varje år.



Årgång	2019
Druvor	100% Perricone
Alkoholhalt	14%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odling "Berlinghieri" på mjuka kullar omkring 350 meter över havet på västra delen av Sicilien i regionen Trapani.
Skörd	Druvorna skördas för hand sista veckan i september. Endast de finaste druvorna väljs ut.
Vinframställning	Druvorna pressas, avstjälkas och macererar i ståltankar vid kontrollerad temperatur. Därefter mognadslagring.
Mognadslagring	50 % i 500-liters franska ek tonneaux och resten i ståltankar i 12 månader. Förädlingen fortsätter i flaskan i ytterligare 3 månader.
Servering	16 °C (14 °C till fiskrätter)
Avsmakning	Intensivt röbinröd färg. Varm doft med toner av vilda körsbär, plommon, kryddor och undervegetation.

Smaken är rik, fyllig, utmärkt saftig med närvarande och väl underbyggda tanniner, en kalibrerad sötma av frukt åtföljd av en frisk syra.

Passar till Rött kött och lagrade ostar, men överraskar även som en spännande följeslagare till grillad fisk.

Lagringspotential Gott att dricka nu men utvecklas med lagring.

Förpackning Flaska 750 ml

Professionella betyg och utmärkelser



- Brons i International World Wine Awards
 - Top Wine i Slow Wine guide Italy, kategorin prisvärda viner
-



Di Legami

Trapani | Vinmakare Sebastiano Polinas

Di Legami är vackert belägen i det böljande landskapet i regionen Trapani på västra Sicilien, sydväst om sjön Lago Rubino. Vingården är familjeägd i tredje generationen - Giuseppe och Gabriella Di Legami sköter nu den skatt som överlämnats till dem av deras morföräldrar och har som mål att förmedla till kommande generationer samma passion, kärleken till jorden, vingården och det goda vinet.

Den småskaliga vinproduktionen sker helt ekologiskt med stor kunskap och respekt för de inhemska druvsorterna som står i tydligt fokus. De druvor som odlas är främst Grillo, Nero D'avola och Perricone men även internationella druvor som Chardonnay och Syrah odlas framgångsrikt. Vinmakaren Sebastiano Polinas följer noga de ekologiska vinerna på dess väg från tillväxt till vinifiering och mognad för att säkerställa unika viner av bästa kvalitet.

Själva vingården ligger mitt i vinodlingarna Berlinghieri och Zafarana, de bästa odlingarna i området som täcker knappt 45 hektar på mjuka kullar omkring 350 meter över havet. Vingården är känd för sin kvalitet bland restauranger runtom på västra Sicilien och endast en mindre del av de 40 000 flaskor som produceras varje år går på export.