



Dragonara

Vino rosso ottenuto con uve di Tannat in purezza. Le uve raccolte nei mesi di settembre sono state vinificate in acciaio, affinato in acciaio per cieca 16 mesi e 4 mesi in bottiglia. È un vino di buona struttura e corpo, equilibrato, dove convivono in perfetta armonia acidità, alcool e tannini.

Varietà: Tannat in purezza

Da abbinare a carni grigliate (anche al sangue), verdure affumicate, cibi marinati, piatti molto speziati e strutturati, formaggi erborinati molto saporiti.

Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 50 m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Tannat
Zona di coltivazione: Contrada Ragana
Altitudine: 100m
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 16 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia
Alcol: 13,5%

Sensi:

Vista
- Limpido
- Rosso porpora

Olfatto
- Cuoio
- Ribes

Gusto
- Prugna
- Cenere
- Pietra bagnata