



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.

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca,
Contrada ragana
Altitudine: 100m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suolo: sabbioso

Sensi:

Vista
- Limpido
- Rosso porpora

Olfatto
- Cuoio
- Ribes

Gusto
- Prugna
- Cenere
- Pietra bagnata

Varietà: Tannat 100%

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

Identità:

Uve: Tannat
Area: Sicilia sud - occidentale
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Affinamento: 16 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia
Alcol: 13,5%



Dragonara

Made exclusively from Tannat grapes, this red wine is harvested in September and vinified in stainless steel tanks, where it matures for about 16 months. It is then bottled and aged for a further 4 months before release. Well-structured and full-bodied, it is beautifully balanced, with acidity, alcohol and tannins in harmonious interplay.

Grapes: Tannat 100%

Pairing: Grilled meat (rare to medium rare), smoked vegetables, marinated food, spiced dishes, seasoned and savoury cheese.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Elevation: 100mt a.s.l.
Height of land: level ground
Soil: Sandy.

Senses:

Sight
- Clear
- Deep red

Nose
- Leather
- Currant

Taste
- Plum
- Ash
- Wet stones

Identity:

Grape: Tannat
Area: Sciacca, C.da Ragana
Harvest: September
Pruning: by hand
Ageing: 16 months in stainless steel tanks and 4 months in the bottle.
Acol: 13,50% by Vol.