

**BAGLIO REALE®**

## *Rosso Quercia*

**Uve:** Perricone

**Classificazione:** IGP TERRE SICILIANE

**Annata:** 2023

**Zona di produzione:** Sicilia occidentale (TP)

**Altitudine vigneto:** 180 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:** prevalentemente argilloso

**Vigneto:** Allevamento a contro spalliera, potatura guyot, a 6 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro

**Resa uva in vino:** 60 %

**Epoca di raccolta:** Vendemmia rigorosamente manuale, terza decade di settembre.

**Caratteristiche organolettiche:** Rosso Quercia Perricone è un vino che esprime le peculiarità di un antico vitigno autoctono della Sicilia Occidentale. Dal colore rosso rubino brillante, si presenta con un bouquet sorprendente, con un sorso pieno ed elegante, offre al palato un cuore di frutti rossi maturi che lasciano emergere note di tabacco e cacao, predominanti sono le note di marasca prugne e ciliegie, sentori speziati, ginepro e pepe nero, con una solida base tannica ammorbidita da un buon tenore alcolico, fino al finale fresco e balsamico.

**Affinamento:** 12 mesi in botte di rovere francese

**Grado alcolico:** 15,05 % Vol.

**Longevità:** 10 anni

**Abbinamenti:** Rosso Quercia è un vino che soddisfa piatti importanti e saporiti, ideale accostarlo a tagliate di carne rossa, in particolare con la selvaggina e la cacciagione: lepre, cinghiale, cervo. Adora gli arrosti, brasati, stracotti, ricavati da queste tipologie di carne.

**Temperatura di servizio:** 17-18 °C

**L'ETICHETTA RACCONTA:**

Rosso Quercia: Protagonista di questa etichetta ritorna la bella fanciulla delle "teste di moro", in una versione elegante che cattura la bellezza dello strumento e l'eleganza della sua esecuzione, su una distesa di prato fiorito.



[www.baglioreale.it](http://www.baglioreale.it)