

## TERROIR

100% Menfi  
5 vitigni autoctoni  
5 suoli · 5 cru

*La vigna del **Microcosmo** è l'esempio di come il lavoro dell'uomo possa comprendere, rispettare e proteggere le dinamiche dell'ambiente.*

*Un ecosistema in cui l'intervento deve limitarsi all'indispensabile, lasciando che la natura trovi il suo equilibrio.*

“

### PERCHÉ MICROCOSMO

Ogni vigneto è un universo complesso dove piante, animali, insetti e infinite popolazioni di microrganismi vivono in armonia.

”






# Microcosmo



## Perricone Menfi DOC 2021

### PROFILO SENSORIALE

	<b>COLORE</b>	Rosso rubino profondo e intenso
	<b>PROFUMI</b>	Un bouquet esotico che ricorda un bazar orientale: cannella, zenzero, incenso e anice stellato, seguiti da frutta secca, olive e capperi
	<b>BOCCA</b>	Il sorso è autorevole, asciutto e di nerbo. Una spiccata acidità sostiene la struttura, allungandosi in un finale di estrema persistenza

### VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine settembre
- Fermentazione: spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per 10 giorni
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 24 mesi in botticelle da 10 ettolitri di rovere Slavonia non tostato e almeno 1 anno in bottiglia

### DATI TECNICI

<b>Uve</b>	90% Perricone, field blend con Catanese	<b>Alcol</b>	12,5%
<b>Vigna</b>	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	<b>Produzione</b>	2.600 bottiglie
<b>Suolo</b>	Argilloso, profondo, di origine alluvionale	<b>Evoluzione</b>	5-9 anni

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●●○

### ABBINAMENTI

Dal cibo di strada siciliano — arancine al sugo e panelle — alla cucina delle grandi occasioni: carni brasate, involtini di vitello e formaggi storici siciliani stagionati.

## MICROCOSMO IN BREVE

- ★ PERRICONE PIANTATO, SECONDO TRADIZIONE, INSIEME AL CATANESE, ANTICO BIOTIPO DI NERELLO MASCALESE



CANTINE BARBERA  
vignaiolo in menfi