

# Petrikore

Il nome Petrikore è un'unione tra storia e territorio. "Petr" ricorda il nome della città di Petrosino, sede dell'azienda mentre "Kore" ricorda Persefone, figura mitologica femminile e dea della primavera e della rinascita della terra dopo l'inverno, conosciuta anche come "Kore".

## Petrikore Nero D'Avola 2021

**Territorio di produzione:** Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

**Denominazione:** Sicilia DOC

**Varietà:** Nero D'Avola

**Suolo e clima:** Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**Annata:** Per il 2021 è stata un'annata che ha favorito la produzione di vini di grande intensità e qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da alcuni picchi di caldo in luglio e agosto, e a settembre da piogge in alcuni territori. I picchi estivi delle temperature hanno richiesto un maggiore impegno nella gestione del terreno, ma allo stesso tempo ha favorito un ottimo sviluppo fenolico.

**Vinificazione ed affinamento:** Le uve leggermente appassite su pianta, vengono trasferite in vasca di acciaio per una lunga macerazione anche dopo la fermentazione a 20-25°C. Maturazione in vasca di cemento per circa 4 mesi e all'incirca un anno in tonneau e barrique. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

**Profilo organolettico:** Petrikore Nero D'Avola, al calice si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si scorgono profumi di frutti di bosco come more, lamponi, mirtillo, e note floreali di petali di rosa. Al palato ha dei tannini eleganti e ben integrati, corposo e con un buon finale.

**Food pairing:** un rosso molto elegante da abbinare con primi piatti come lasagne o spaghetti al al ragù. Adatto anche con secondi di carne come brasati di manzo ed arrostiti. Ottimo a 18°C.

### Dati analitici

ph 3.45

acidità 5,90

alcol 14%

Residuo zuccherino 7g/l



\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

