

# EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.  
Eughenès Perricone è persistenza e territorialità.*

## Perricone 2022

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

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Perricone *alias* Pignatello

**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:** l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Una vendemmia caratterizzata da alcuni picchi di caldo in luglio e agosto che hanno permesso una buona maturazione delle uve.

**Vinificazione ed affinamento:** fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a 20-25°C. Maturazione del vino con un leggero passaggio in vasche di cemento e successivamente almeno sei mesi in tonneau; il vino affina in bottiglia per un paio di mesi.

**Profilo organolettico:** un colore rosso rubino intenso. Spiccano note di frutta rossa e di prugna, accompagnati da sentori floreali di petali di rosa, e aromi dati dal passaggio in legno di vaniglia e cuoio.

Un palato piacevole grazie al tannino elegante e un finale persistente con un ritorno alle note aromatiche.

**Food pairing:** un rosso da gustare con carni importanti come brasati di manzo, e bistecche ma anche con risotti intensi e speziati.  
Ottimo a 18°C.

### Dati analitici

ph 3.50

acidità 5.20

alcol 13.50%

residuo zuccherino 7g/l



I MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni  
96 Punti

  
SIBILIANA

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI