

# Tarucco Alicante IGT - Bio

**Producteur :** Azienda Agricola Geraci

**Appellation :** Rouge - Rosso IGT Terre Siciliane

**Millésime :** 2014

**Lieu de production :** Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

**Cépages :** Alicante Bouschet 100%

**Viticulture:** Biologique

**Vinification :** Les raisins vendangés manuellement et égrappés subissent un foulage doux. Après une brève macération, l'affinement a lieu entièrement dans des cuves en inox à température contrôlée durant environ 7 mois et ensuite encore un mois en bouteille.

**Rendement :** 7.000 kg/ha - Environ 1,2 kg par plante

**Description :** Sa robe est de couleur rouge rubis avec des nuances pourpres. Il nous enivre avec son nez captivant de jeunes fruits rouges, de cerises, de fraises, de griottes, légèrement herbacé et épicé.

**Accompagnement :** Servi entre 8 et 10°C, il est idéal avec des plats à base de poissons, servi entre 14 et 16 °C, il accompagne volontiers les préparations de légumes, les viandes blanches et rouges.

**Température de service :** 8 - 10 °C ou 14 - 16 °C

**Alcool :** 13%

**Production :** Environ 3.500 bouteilles

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans



**Producent :** Azienda Agricola Geraci

**Appellatie :** Rood - Rosso IGT Terre Siciliane

**Jaartal :** 2014

**Productiestreek :** Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

**Druivensoorten :** Alicante Bouschet 100%

**Wijnbouw :** Biologisch

**Vinificatie :** De druiven zijn handmatig geoogst, ontrist en zacht gekneusd. Na een korte maceratie volgt een gisting bij gecontroleerde temperatuur. De rijping vindt plaats in tanks van roestvrij staal voor ongeveer 7 maanden en dan nog een maand in de fles.

**Opbrengst :** 7.000 kg/ha - Ongeveer 1,2 kg per wijnstok

**Omschrijving :** Zijn kleur is robijnrood met paarse tinten, met een licht kruidig aroma van jonge rode bessen, kersen, aardbeien en morellen.

**Gerechten :** Tussen 8 en 10 °C ideaal bij visgerechten, tussen 14 en 16 °C perfect bij groentenbereidingen, wit en rood vlees.

**Serveertemperatuur :** 8 - 10 °C of 14 - 16 °C

**Alcohol :** 13%

**Productie :** Ongeveer 3.500 flessen

**Bewaarpotentieel :** 2 tot 3 jaar