



Vino rosso da tavola da uve autoctone siciliane, imbottigliato presso le nostre cantine in Pantelleria. Di sapore caldo, asciutto, giustamente tannico e colore rosso intenso, Barbacane presenta un profumo pronunciato e persistente.

Da servire a temperatura ambiente è ideale da accompagnare a piatti a base di carne, insaccati e formaggi stagionati.

Scheda tecnica

Uve:	Autoctone siciliane
Zona di Produzione:	Pantelleria e Sicilia
Composizione del terreno:	Vulcanico e calcareo
Altitudine media vigneti:	200 m.s.l.m.
Produzione per ha:	100 q.li
Resa uva in vino:	70% massimo
Piante per ettaro:	3.300
Coltivazione:	A spalliera
Età media delle vigne:	15 anni
Periodo di raccolta:	Settembre
Vinificazione:	A contatto con le bucce per 15/20 giorni in silos di acciaio a temperatura controllata
Maturazione/affinamento:	In bottiglia per almeno due mesi
Colore:	Rosso intenso
Profumo:	Pronunciato e persistente
Sapore:	Asciutto, giustamente tannico, fine
Alcol:	12,5% in Vol.
Acidità totale:	5 g/l
Produzione annuale in hl:	40
Longevità:	5 anni
Temperatura di servizio:	16 - 18 gradi
Abbinamenti:	Si accompagna con formaggi piccanti a pasta dura e carni rosse alla brace.