

Pignatello

Il recupero di un vitigno / *The recovery of a variety*

Contrada Bausa; C/da Abbadessa – Marsala

Uno dei pochissimi vitigni a bacca rossa della Sicilia occidentale che **produciamo in purezza dal 2007**.

Il nostro Pignatello, sinonimo di Perricone, viene coltivato ad **alberello** su suolo **argilloso** con presenza di **calcare**.

Dopo la **vendemmia**, gli **ultimi giorni di settembre**, il vino fermenta in **acciaio**, con **macerazione sulle bucce di 30 giorni**, dove matura fino all'imbottigliamento per poi **riposare** ed assestarsi per almeno un **anno e mezzo** prima della commercializzazione.

Profumi balsamici e leggere note ossidative rendono il profilo aromatico di questo vino intrigante e ricco; il sorso è decisamente austero e sapido dal tannino ancora crudo ma non invadente. Appagante fin da subito, non teme lo scorrere del tempo.

*One of the fewest red varieties from western Sicily. **We bottle 100% Pignatello wines since 2007.***

*The shape we use for its cultivation is the **albarell**o Marsalese (lit. "little tree from Marsala"), the soils show presence of **clay and limestone**.*

*The **harvest** takes place during the **last days of September**. The wine ferments in **steel**, remaining in **contact with the skins for 30 days**, and will remain in this material until bottling, then it **will rest in the bottle for at least one year and a half**.*

The aromatic range is rich and charming, swaying from balsamic scents to light oxidative notes; the sip is grave and salty, the tannins are raw but not aggressive. It is immediately enjoyable, but it will outstandingly pass the exam of time.



Lo suggeriamo in abbinamento a selvaggina e carne ovina, oppure ad un polpo in umido e zuppe di mare in generale.

We recommend to pair it with sheep or goat meat, otherwise it will surprise beside seafood broths and soups.