



VINO LIQUOROSO
PER LA SANTA MESSA
ROSSO

Nel solco di una tradizione familiare lunga più di settant'anni, il nostro Vino per la Santa Messa Rosso viene prodotto "ex genimine vitis", come prescritto dal Diritto Canonico, sotto il rigoroso controllo periodico dell'Ufficio Liturgico della Diocesi di Mazara del Vallo, che ci autorizza a commercializzarlo. Fino al 1880 non era ammesso altro tipo di vino che non fosse rosso, proprio per il valore simbolico di "sangue di Cristo". Nasce da vitigni autoctoni della Sicilia occidentale, ed è un vino liquoroso relativamente dolce, caratteristico per la sua corposità. La fortificazione lo rende adatto ad una lunga conservazione nel tempo, soprattutto se conservato ad una temperatura non superiore ai 25 °C.

vitigni
Nero d'Avola e Frappato

zona di produzione
Sicilia Occidentale

terreno e sistema di allevamento
Terre rosse siciliane, vite allevata con il sistema di coltivazione tradizionale

periodo di vendemmia
Metà/fine settembre

pigiatura
Soffice

fermentazione e preparazione
Fermentazione in rosso a temperatura controllata. Al raggiungimento della gradazione alcolica di 4° e un residuo zuccherino del 12%, si effettua la svinatura e si aggiunge alcol da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 16°.

colore
Rosso rubino

profumo
Intenso, leggermente fruttato

sapore
Deciso, dolce ed armonico

tenore alcolico
16%

zuccheri
>10%

temperatura di servizio
ambiente

confezionamento
Bottiglia da 100 cl (cartone da 6 bott.)