

La palestra degustativa è elemento indispensabile per ogni sommelier, se poi si svolge in gruppo e consente il confronto e lo scambio di opinioni è sicuramente di gran valore.
La serie di approfondimenti tematici per vitigno è iniziata **Giovedì 20 Febbraio** presso la sede nh hotel abbiamo fatto un focus sul vitigno
Perricone
e degustato alla cieca 4 differenti vini da questo vitigno minore.

Il Perricone, detto anche Pignatello, vitigno autoctono a bacca nera è originario della Sicilia occidentale, sul finire dell'Ottocento era molto diffuso nelle province di Palermo e Trapani, il suo classico utilizzo era la vinificazione per ottenere il Marsala Ruby. In questi ultimi anni è stato volorizzato vinificandolo secco in purezza e riesce dare vini davvero interessanti.

Quattro vini diversi che hanno mostrato il vitigno in tutte le sue sfaccettature.

Perricone Sachia 2012 Caruso & Minini
Perricone I Berlinghieri 2011 Di Legami
Perricone 2009 Castellucci Miano
Perricone Pietragavina 2009 Tamburello