

Approfondimento tematico per vitigno: Il Perricone

Scritto da Administrator

Venerdì 24 Gennaio 2014 00:00



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 valorizzato 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