



CABERNET SAUVIGNON

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Rosso di grande struttura e longevità	100% Cabernet Sauvignon	Niscemi (CL)

In Sicilia molti vitigni danno il meglio di sé: il Cabernet vi acquisisce caratteristiche di assoluta unicità.

Note degustative: privo di note vegetali troppo intense, risulta di grande struttura e con una componente polifenolica da vino atto a grande invecchiamento.

Abbinamenti: da abbinare a carni rosse, grandi arrosti, capretto e agnello. Da provare anche su funghi porcini e formaggi stagionati.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

