

Cabernet Sauvignon Cru

tipologia¹ rosso IGP terre siciliane BIO

vitigno² 100% cabernet sauvignon

gradazione alcolica³ 14,5% vol.

zona di produzione⁴ Camporeale, Palermo

terreno⁵ argilloso

altitudine⁶ 450 metri s.l.m.

sistema di allevamento⁷ cordone speronato

densità d'impianto⁸ 4.600 piante / ha

resa pianta⁹ 1,5 kg

resa per ettaro¹⁰ 4.500 kg

vinificazione¹¹ fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per tre settimane a temperatura controllata (26°C)

affinamento¹² 6 mesi in acciaio fino a completamento della malolattica spontanea, 24 mesi in barrique nuove di media tostatura, 6 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento¹³ 18 anni e oltre, in condizioni ottimali

DEGUSTAZIONE

colore¹⁴ rosso rubino intenso

profumo¹⁵ sentori di peperone verde e frutta rossa (ribes ,more) con eleganti toni speziati di cuoio e liquiriza

sapore¹⁶ di lunga persistenza in bocca



bordeaux



14-16°C



cacciagione

