

Schietto Cabernet Sauvignon Bio

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO DA UVE ROSSE DELLA NOSTRA TENUTA

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 13,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora.

Profumo: molto intenso con nitidi profumi di piccoli frutti rossi e scuri come amarena, mora, ribes, fragola di bosco, poi una parte più mediterranea di mirto e lentisco e infine note balsamiche di eucalipto. Colpisce la definizione dei profumi e la completa maturità del frutto che appare dolce, ma senza alcuna sbavatura.

Gusto: di corpo pieno, avvolgente, intenso nel gusto, ma dotato di una freschezza quasi inaspettata. Il sorso è un continuum, sostenuto da tannini ben presenti, fini e vellutati, mentre la lunghissima chiusura si articola su una scia sapida, lasciando il palato pulitissimo. Conclusioni: potremmo parlare di "freschezza mediterranea" poiché questo Cabernet Sauvignon dal carattere preciso riesce ad unire il sole della Sicilia con una grande freschezza, che è anche l'elemento che ci riporta al suo luogo d'origine: Virzi.

TAPPO: Sughero monopezzo Amorim

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16-18 °C

QUANDO BERLO: da ora al 2034

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice da rossi ampio e allungato (esempio: Riedel Bordeaux)

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carne arrosto e formaggi.

Vitigno	Cabernet Sauvignon 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord-Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1990
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	40 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 20 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento	1 anno in botte e 18 mesi in bottiglia
Formati disponibili	75 cl. - 150 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

