



Cabernet Sauvignon



KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi
in der Provinz Caltanissetta.



REBSORTE

100% Cabernet Sauvignon



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

TRAUBENERTRAG

7,5 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde in der dritten Septemberwoche durchgeführt. Der Most fermentierte 2 Wochen bei untergetauchtem Tresterhut in horizontalen Gärbehältern. Nach dem Abzug wurde der Wein 8 Monate in der Barrique ausgebaut und nach der Abfüllung einige Monate in der Flasche verfeinert.

FARBE

Dunkles, konzentriertes Rubinrot.

BOUQUET

Im intensiven und feinen Bouquet Wahrnehmungen von reifen roten Früchten fast marmeladiger Konsistenz, in Verbindung mit angenehm florealen Anklängen, vor einem dezenten vanilletönigen Hintergrund.

GESCHMACK

Vollmundig mit reichlichem Extrakt, der die olfaktorischen fruchtigen und florealen Eindrücke als Protagonisten auf der Zunge zum Tanzen bringt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Begleitet würzige Zwischengerichte, Fleisch vom Grill sowie langfristig gereiften Käse.