



## Symposio



**KLASSIFIZIERUNG**  
Terre Siciliane IGT



**PRODUKTIONSGBIET**  
Butera, Sicilia



**REBSORTE**  
65% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
und 5% Petit Verdot



**ALKOHOLGEHALT**  
14% Volumenprozent



**ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml - 1500 ml

### **BODENTYPOLOGIE**

Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 250 bis 350 m ü. NN. Der helle Boden setzt sich aus Kalkstein und organischen Verbindungen zusammen. Diese reflektieren die strahlende Sonne und schaffen so ein ideales Mikroklima in den Weinbergen für eine perfekte Reifung der Trauben.

### **REBERZIEHUNGSSYSTEM**

Die Reben sind nach der Spallera-Methode angebaut und werden nach der Methode fester Spaliere zurückgeschnitten. Die Weinberge werden von Hand bearbeitet, was ausschlaggebend zum außergewöhnlichem Reifeprozess beiträgt. Danach findet eine Entlaubung von Hand statt. Hier werden die Blätter vor den Trauben entfernt, um ein gesünderes und trockeneres Mikroklima zu schaffen. Die Entlaubung erfolgt lediglich auf der Ostseite des Weinbergs, um die Trauben der Sonne auszusetzen und ihnen eine angemessene Entfaltung sowie die Bewahrung ihres Aromas zu ermöglichen.

### **PFLANZDICHTEN**

5.400 Reben pro Hektar.

### **TRAUBENERTRAG**

45 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

### **VINIFIKATION UND VEREDELUNG**

Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche von Hand gelesen, wobei lediglich die besten Trauben geschnitten werden. Die Vinifizierung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur über einen Zeitraum von 30 Tagen, wobei die verschiedenen Traubensorten getrennt vergoren werden. Dann setzt die malolaktische Gärung ein, während die darauf folgende Reifung über 18 Monate in 350 Liter fassenden französischen Eichenfässern – in erster oder zweiter Nutzung – durchgeführt wird.