



Feudi  
del  
*Pisciotto*

**MISSONI**

**CABERNET SAUVIGNON**

*La Sicilia è una terra dove un po' tutti i vitigni danno il meglio di sé; il Cabernet acquisisce, in questa terra, caratteristiche di assoluta unicità. Privo di note vegetali, tipiche in senso non ideale di questo vitigno, risulta di grande livello strutturale e con una componente polifenolica da vino atto al grande invecchiamento.*



**Prima annata di produzione:** 2007  
**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 9.000  
**Uve:** Cabernet Sauvignon  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in barrique 50% nuove e 50% di secondo passaggio  
**Comune di produzione:** Niscemi (CL)  
**Altimetria dei vigneti:** 100 mt s.l.m.  
**Tipo di terreno:** Sciolto  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Densità dell'impianto:** 6.000  
**Età delle viti in produzione:** 9 anni  
**Resa per ettaro in uva:** 60 Ql  
**Epoca della vendemmia:** Prima settimana di ottobre  
**Materiale vasche di fermentazione:** Acciaio a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 24°  
**Durata fermentazione:** 10 giorni  
**Macerazione sulle bucce:** 1 mese  
**Fermentazione malolattica:** si  
**Tipo di legno:** Rovere francese  
**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 10 mesi  
**Stabilizzazione del prodotto:** Statica  
**Affinamenti in bottiglia:** 8 mesi  
**Annate non prodotte:** -

**Note degustative:** *Privo di note vegetali, tipiche di questo vitigno, risulta di grande livello strutturale.*

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

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi  
del  
*Pisciotto*

**MISSONI**

**CABERNET SAUVIGNON**

*In Sicily Cabernet Sauvignon acquires unique and memorable characteristics. Without vegetable notes, it has an important structure that perfectly fit with a long aging.*



**First year of production:** 2007  
**Yearly bottle production:** 9.000  
**Grapes:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Vinification:** in steel  
**Ageing:** in barrique 50% new and 50% used  
**Ageing time:** 10 months  
**Type of wood:** French oak  
**Place of production:** Niscemi (CL)  
**Vineyards height:** 100 m.a.s.l.  
**Type of soil:** loose  
**Growth system:** Spurred cordon  
**Plant density:** 6.000  
**Age of productive wines:** 9 years  
**Hectare gain:** 60 Ql  
**Harvest:** First half of October  
**Type of fermentation tank:** Steel  
**Working temperature:** 24°  
**Fermentation:** 10 days  
**Maceration on the skins:** 1 month  
**Malolactic fermentation :** Done  
**Product stability:** Natural  
**Bottle refinement:** 8 months

**Tasting notes:** *With no strong vegetable notes, typical of this grape variety, it has a great structure and body.*

**Pairings:** *Goes well with red meats, roasts, goat and lamb. You can also try it with porcini mushrooms and aged cheeses.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

