



## CABERNET SAUVIGNON

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Rosso di grande struttura e longevità	100% Cabernet Sauvignon	Niscemi (CL)

*In Sicilia molti vitigni danno il meglio di sé: il Cabernet vi acquisisce caratteristiche di assoluta unicità.*

**Note degustative:** privo di note vegetali troppo intense, risulta di grande struttura e con una componente polifenolica da vino atto a grande invecchiamento.

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

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Altimetria vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 Ql

**Epoca della vendemmia:** prima metà di ottobre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques

**Durata dell'affinamento in barrique:** 10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

