



ALTAVILLA DELLA CORTE CABERNET SAUVIGNON

IL MATRIMONIO D'AMORE TRA LA FRANCIA E LA SICILIA



FIRRIATO

Linea CLASSIC



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sud/Sud Ovest (250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/6.000

RESA PER ETTARO: 7.800/8.200 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Il decade di settembre.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 10 a 12 giorni

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

AFFINAMENTO: 7 mesi in barrique di rovere francese e americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13.79 % vol. | **PH:** 3.67 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.17 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1989

PRODUZIONE ANNATA: 240.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO: Ballon ampio, da vini di buona struttura

CARATTERISTICHE: è il connubio perfetto di qualità e tradizione, un atto di rispetto dovuto alla stimatissima vite francese. Il Cabernet Sauvignon si esprime nel massimo della sua personalità per omaggiare la terra natia francese e l'adottiva Sicilia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rubino carico e profondo dall'orlo violaceo.



OLFATTO

Naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtili, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere.



PALATO

La bacca rossa si presenta in forma liquida morbida e accattivante, e resa irresistibile dai tannini freschi e vellutati, che abbracciano un'equilibrata acidità e un gusto sensuale.