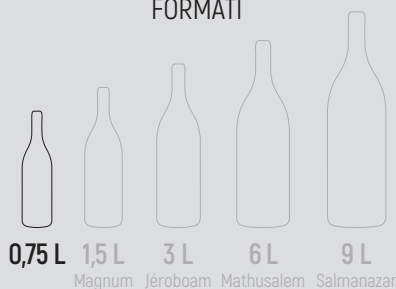




GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18° C.

FORMATI



VITese CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. Sicilia
100% Cabernet Sauvignon

Il nome della linea Vitese trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Armonico e delicato. Cabernet Sauvignon in purezza. I vigneti di questa varietà internazionale si sono adattati perfettamente nel nostro territorio, sfruttando le qualità pedoclimatiche ideali delle nostre colline. Le uve vengono raccolte al raggiungimento della perfetta maturazione fenolica. La fermentazione alcolica a contatto con le bucce si svolge per 12 giorni a 25-27°C. Il vino ottenuto compie la fermentazione malolattica. Queste operazioni conferiscono al vino grande morbidezza ed equilibrio conferendo al prodotto fascino e struttura.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA
Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI
Segesta.

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO
Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA
4.000.

RESA UVA Q.LI/HA
80.

VENDEMMIA
Raccolta manuale. Vendemmia tardiva, matura intorno alla fine di settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 12 giorni a 26-27°C, successiva fermentazione malolattica con batteri selezionati.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 3 anni.



COLORE

Rosso porpora, intenso e impenetrabile.



PROFUMO

Si scorgono vellutate note fruttate di more e mirtilli, oltre a sentori di prugna e fichi rossi.



GUSTO

Morbido e vellutato, le note fruttate cullano piacevolmente il palato. Tannino elegante che fornisce grande fascino. La persistenza è lunga e piacevole.



ABBINAMENTI

Accompagna sontuosamente carni rosse, pollame, coniglio, taglieri di salumi e formaggi semi stagionati.