

Camelot LINEA TOP



Classificazione:	IGT Terre Siciliane
Vitigno:	Cabernet Sauvignon & Merlot
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Baglio Soria
Tipo di terreno:	argilloso calcareo
Esposizione:	sud est (235 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Piante per ettaro:	n° 5.500/6.000
Resa per ettaro:	5.500/5.800 kg
Epoca di Vendemmia:	raccolta manuale. Merlot: I decade di settembre; Cabernet Sauvignon: II decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	25°-27°C
Periodo di fermentazione:	14 giorni
Vinificazione:	tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate
Affinamento:	9 mesi in barriques di rovere francese
Fermentazione malolattica:	svolta
Affinamento in bottiglia:	circa 6 mesi
Grado alcolico:	14,5 % vol.
PH:	3,49 (val.medio)
Acidità totale:	6,60 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	1997
Produzione annata:	25.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl., 1,5 lt. e 3 lt.
Temperatura di servizio:	18°C
Calice consigliato:	da grandi rossi, ampio e svasato
Note di degustazione	
Colore:	rubino intenso
Olfatto:	l'eleganza delle fragranze di lamponi, mirtilli e fragoline di bosco, combinate con note delicate di cannella, ciliegie ed eucalipto, concedono al bouquet corposità e complessità di profumi. Allieta l'olfatto con incantevoli venature erbacee tessute con sentori di cacao e menta.
Palato:	accesso morbido e seducente, che travolge con il suo frutto succoso e opulento. Dona alla bocca freschezza nel gusto e ricchezza nella memoria grazie alla rifinita tannicità.
Caratteristiche:	un vino vibrante di piacere e intenso nella sua dinamicità, assaporarlo significa assaporare il gusto della terra natia. Un omaggio siculo all'eternità dell'arte letteraria della saga eponima, come eterna è la sua piacevolezza.