

Altavilla Della Corte LINEA CLASSIC

Cabernet Sauvignon



Classificazione:	IGT Terre Siciliane
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Borgo Guarini
Tipo di terreno:	calcareao argilloso
Esposizione:	sud/sud ovest (250 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot
Piante per ettaro:	n° 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:	circa 3 mesi
Grado alcolico:	13,5 % vol.
PH:	3,42 (val.medio)
Acidità totale:	6,11 g/l (val.medio)
I° 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
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.
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.