

Sens(i)verso Cabernet Sauvignon 2009

BIODINAMICO

Da uno spazio geografico di pochi ettari, determinatosi naturalmente negli anni grazie all'amore e alle sapienti cure che abbiamo profuso ai nostri vigneti ed al terreno che li cresce; in un sistema biologico-biodinamico unico per caratteristiche e tipicità, da pochi grappoli per ceppo, dal rispetto per quanto è già presente in natura e che in cantina si conserva dentro una bottiglia, da tutto questo nasce un vino irripetibile che esprime il sapere del territorio che l'ha prodotto.



CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

CERTIFICAZIONE

Biologico.

ENOLOGO RESPONSABILE DELLA QUALITÀ

Gianfranco Cordero.

RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE

Giuseppe Prisinzano.

VITIGNI

100% Cabernet Sauvignon biodinamico.

UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia 350 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO

4.000.

RESA PER ETTARO

4.000 kg.

VENDEMMIA

Raccolta manuale: fine agosto.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale in rosso in fermentini di rovere da 50 hl. senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delastage max 32°C.

Sens(i)nverso Cabernet Sauvignon 2009

BIODINAMICO

PERIODO DI FERMENTAZIONE

20 giorni con macerazione sulle bucce.

MATURAZIONE

Affinamento in botti di rovere da 20 -30 hl. per 36 mesi e per 12 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14,0% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.500.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino concentrato. È subito visibile la sua consistenza.

Al naso è pulito, si presenta con un bouquet di particolare ampiezza, note vegetali su frutta rossa matura, note balsamiche e di grafite.

Al palato è deciso e compatto con ritrovate note di frutti rossi e tannini morbidi e ben levigati.

Il suo aroma non lascia spazio all'indifferenza.

La sua persistenza gradevolmente lunga stimola l'assaggiatore a berne un altro sorso.

BICCHIERE

Calice ampio e trasparente di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

16 - 18° C.

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carne alla griglia ed arrosto; formaggi a media stagionatura.

FORMATO

750 ml.