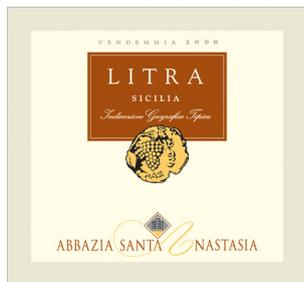


## Litra 2008

Alta viticoltura ed aristocratica enologia quella di Litra, Cabernet Sauvignon coltivato a severo cordone speronato basso. Macerazioni lunghe, sosta in barriques nuove di quercia francese, lungo periodo di affinamento in bottiglia per sviluppare il bouquet. Potrà vivere lunghissimo tempo in bottiglia.



### CLASSIFICAZIONE

IGT Sicilia Rosso.

### CERTIFICAZIONE

Biologico.

### ENOLOGO

Gianfranco Cordero.

### VITIGNI

100%, Cabernet Sauvignon (uve biodinamiche).

### UBICAZIONE VIGNETI

Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia, collina di Bennarda 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

3.000 kg.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale: seconda decade di settembre.

### TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale in rosso in tini di cemento e legno senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delastage max 32°C.

### PERIODO DI FERMENTAZIONE

17 giorni con macerazione sulle bucce.

## Litra 2008

### MATURAZIONE

Per 2 mesi in serbatoi di cemento, per 24 mesi in barriques e tonneaux nuove di rovere francese Allier, poi in bottiglia.

### GRADO ALCOLICO

14,0% in vol.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino seducente e di grandissima classe. Mediterraneo, solare e potente. Di colore rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, consistente, fa esplodere al naso elegantissimi profumi di peperone verde con sfumature vegetali ben amalgamate ad albicocca e vaniglia con un finale di viola.

In bocca emerge subito la sua grande struttura che supportata da una buona acidità lo candida alla longevità. È polposo, denso di frutto ed elegante con tannini fitti e raffinati perfettamente levigati. Chiude armonico su note di confettura con una persistenza quasi infinita.

### BICCHIERE

Calice ampio, trasparente e pesante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

18°C.

### ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di carne pregiata e saporita; formaggi molto stagionati.

### FORMATO

750 ml.