

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.