



CABERNET SAUVIGNON

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
100 % Cabernet Sauvignon



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 13,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 16-18 °C



Classificazione: IGP Terre Siciliane
Provenienza: Colline del territorio di
Santa Ninfa (altitudine 250 slm)

Resa per ettaro: 60 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto

Elaborazione: Fermentazione in fermentini
di acciaio da hl 200 a temperatura control-
lata tra i 24-26°C. Maturazione prolungata
in vasche di cemento

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche organolettiche:

All'olfatto è complesso e vivace ricordando
i profumi del bosco: mirtilli, ribes nero e
more. Al palato è ampio, avvolgente,
corposo, di buona struttura.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse e
formaggi stagionati

Classification: Protected
geographical indication Sicilian lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 250 asl)
Yield per Hectare: 6 Tonnes
Soil type: Medium texture
Processing: Fermentation in steel
fermenters of 200 hl at controlled
temperature between 24-26°C.
Prolonged maturation in cement tanks
Color: Ruby red
Organoleptic characteristics:
The bouquet is complex and lively
recalling the scents of the forest:
blueberries, blackcurrant and blackberry.
The palate is broad, enveloping,
full-bodied, with good structure
Associations: Perfect with red meats
and seasoned cheeses tasty

