

TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Suor Marchesa a Riesi (CL) nella Sicilia centro-orientale

VITIGNO

Cabernet Franc

TERRENO

Calcareo - argilloso

ALTIMETRIA

300 - 350 metri s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

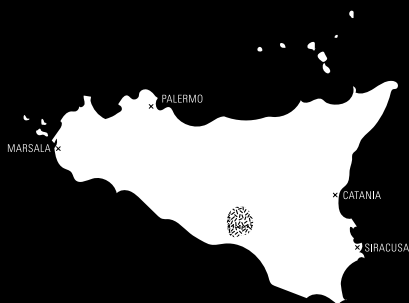
Cordone speronato

DENSITÀ DI PIANTAGIONE

5.500 piante/ettaro

CLIMA

Andamento climatico complessivo nella media. Inverno mite con scarsità di piogge; primavera fresca, ventilata e, quindi, asciutta, che ha influenzato positivamente il ciclo vegetativo della vite. Estate calda con alcuni fenomeni piovosi che hanno contribuito positivamente allo sviluppo e alla maturazione dei grappoli fino al momento della raccolta



Cabernet Franc

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO

caratterizzato da note fruttate di mora, mirtillo e confettura di lamponi che si fondono con le note di liquirizia, legno di sandalo, vaniglia e spezie nobili

SAPORE

Di grande struttura ed equilibrio. Buona la freschezza. I tannini si presentano maturi, morbidi e vellutati. Lunga la persistenza gustativa

SUÒLO

CABERNET FRANC

VENDEMMIA 2020



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in piccole cassette al raggiungimento della perfetta maturazione delle stesse

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica nelle stesse vasche

AFFINAMENTO IN LEGNO

In barrique di rovere francese per circa 12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo sei mesi prima di uscire sul mercato

GRADO ALCOLICO

13,0 - 14,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 - 18°C

FORMATI

Bottiglie da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2020

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti a base di carni rosse (es. grigliata mista, cosciotto di agnello, petto di fagiano) e formaggi stagionati



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824