

CARTESIANO ROSSO



Armonico, elegante, avvolgente. Taglio bordolese (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con un 10% di Nero d'Avola) per questo blend che spicca per l'incredibile equilibrio di aromi e consistenze, incantando il palato per la sua natura delicata e raffinata. Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate in rosso con follature tradizionali, per ottenere la massima estrazione dai vinaccioli e dalle bucce. Avviene in seguito un accurato *élevage* in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, per 12 o 14 mesi, grazie al quale il vino ottiene rotondità e struttura. Il bouquet che contraddistingue il Cartesiano è a base di eleganti aromi di sottobosco, amarena e spezie. Un rosso iconico e seducente, in grado di suscitare sensazioni uniche e inimitabili.

DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Rosso granato, intenso e impenetrabile



PROFUMO: Al naso risaltano note di frutti di bosco e ciliegia che si abbinano a eleganti sentori di spezie, vaniglia e cacao



GUSTO: Armonico e avvolgente. Il tannino è sontuoso e incredibilmente vellutato. Risulta giustamente sapido con un finale quasi interminabile, costellato da aromi speziati e di frutta

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con carni rosse alla brace, faraona e formaggi stagionati

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux rosso

SERVING TEMPERATURE: 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 6.000 bottiglie (75 cl) / 100 bottiglie (150 cl)

FORMATI: 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 40% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 30% Merlot - 20% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 250/300 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 55 - 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: : Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 65 mg/L

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Follatura tradizionale delle bucce, macerazione a temperatura controllata. Accurato *élevage* in barrique francesi di II° e III° passaggio per 12-14 mesi. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 anno

LONGEVITA' DEL VINO: Oltre 10 anni