



## 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:** Collinare

**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