



ACQUISTATO IL

"Altavilla della Corte" Cabernet Sauvignon 2023

2023

La Sicilia ha sempre una marcia in più



La Vigna

Terreno calcareo-argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Controspalliera

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione VENDEMMIA: Raccolta manuale. Il decade di settembre. TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°-26°C. PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 10 a 12 giorni. VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta. AFFINAMENTO: 7 mesi in barrique di rovere francese e americano

Sensazioni Naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere

Che la Sicilia sia un Paradiso per il vino, non siamo certo noi i primi a dirlo. Lo si capisce bene assaggiando vini prodotti qui da vitigni internazionali. Vini cioè che possono essere paragonati facilmente ad altri prodotti in altre parti del mondo. Difficilmente il risultato del confronto delude. La Sicilia ha sempre (o comunque molto spesso) una marcia in più. Una ulteriore conferma la si ha con questo Altavilla della Corte, Cabernet Sauvignon in purezza proposto dalla trapanese Firriato. Il Cabernet Sauvignon, vitigno di origine bordolese, regala vini caratterizzati da una incomparabile morbidezza al palato. Varietà ideale per la produzione di grandi rossi destinati a lungo invecchiamento, trova terreno particolarmente fertile sull'isola nel cuore del Mediterraneo. Raccolta manuale durante la seconda decade di settembre, il vino subisce una tradizionale vinificazione in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate. Segue la fermentazione malolattica e un lento affinamento in barrique di rovere francese e americano della durata di circa 7 mesi. Nasce così un rosso caratterizzato da un bel colore rubino intenso, con note seducenti di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte intriganti sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet ricco, ampio ed elegante che solo il miglior Cabernet Sauvignon è in grado di donare.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese