ACQUISTATO IL .....

"Cavadiserpe" Terre Siciliane IGT 2021 2021

Dalla Sicilia, in tutto il mondo

Il Cavadiserpe al naso è etereo, con accenni fumé e sensazioni di sottobosco. Ma tutto il suo splendore lo rivela all'assaggio: ricco, decisamente corposo, strutturato e con un tannino vivo e per nulla banale. In finale porta con sé dei piacevoli sentori di liquirizia, che invogliano a continuare la bevuta con una secondo (e terzo) giro.

Nell?isola che vanta più ore di luce d?Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un?etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all?uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l?intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d?origine, la dice lunga sul rispetto per l?ambiente e per il consumatore che fin dall?origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, calcareo
Esposizione	Sud, 150 - 250 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000 - 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Alicante Bouschet 60%, Merlot 40%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con tutti i piatti a base di carne
Vinificazione	Macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni. Maturazione di 6 mesi in barrique. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; al naso presenta aromi eterei, vagamente fumè e sottobosco; in bocca è intenso, strutturato ed armonico con un ottimo connubio tra gli aromi del legno e i tannini. Liquirizia sul finale

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821