

Aquilæ Cabernet Sauvignon

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: rosso - Terre Siciliane IGP

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 30.000

Zona di produzione: Canicattì (Agrigento), Sclafani Bagni, Monreale e Castellana Sicula (Palermo), Sommatino, Gela (Caltanissetta)

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo;

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato;

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 8 t.

Vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Fermentazione: in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C. con quattro rimontaggi al giorno

Durata macerazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: otto mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

Affinamento in bottiglia: tre mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 18° C

Calice consigliato: quello medio, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: rubino profondo e cupo;

Olfatto: si accende con note varietali fitte e impeccabili di ribes nero e prugna, che si alternano a preziosi e caratteristici sentori di mallo di noce, peperone verde, tabacco e menta, molto intensi e seducenti, fini e articolati;

Palato: potente e deciso, di forte personalità, coniuga in modo egregio queste sue caratteristiche di base con una morbidezza progressiva, che lo rende dinamico e fresco, molto autorevole, con dei tannini scattanti e vivaci;

Caratteristiche: energico ed elegante, è un vino caldo e robusto che non lascia indifferenti, impressionante per complessità olfattiva e ricchezza gustativa, armonioso e di grande persistenza;

Abbinamenti gastronomici: lo vediamo molto bene con le pappardelle al ragù di cinghiale selvatico, con i rigatoni alla matriciana e la coratella d'agnello in umido; convincente anche l'accostamento con il guanciale di vitello cotto nello stesso vino, l'agnello in agrodolce, lo stinco di maiale salsato. Fra i formaggi, da preferire quelli a pasta dura stagionati.