

Aquilæ Cabernet Sauvignon

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Rotwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Cabernet Sauvignon

Flaschen/ Jahr 30.000

Produktionsgebiet Canicattì (Agrigent), Sclafani Bagni, Monreale und Castellana Sicula (Palermo), Sommatino, Gela (Caltanissetta)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spalierziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 8 t/ha.

Weinlese Ende August, Anfang September

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer 6/8 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau Acht Monate in Betontanks mit geeigneter Beschichtung

Ausbau in der Flasche Drei Monate bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes, leicht dickbäuchiges Glas

Degustationsmerkmale

Farbe tiefes, dunkles Rubinrot;

Nase Der Wein bietet ein sortentypisches, komplexes Bouquet, das von Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen sowie von wertvollen und charakteristischen Nuancen von Nusschale, grüner Paprika, Tabak und Pfefferminze gekennzeichnet wird, die sehr intensiv und verführerisch, aber auch fein und gut strukturiert sind.

Mund Im Geschmack ist der Wein kräftig und ausgeprägt.

Er zeigt starke Persönlichkeit und kombiniert seine Grundeigenschaften ausgezeichnet mit fortschreitender Weichheit. Er wird von einer dynamischen und frischen, sowie sehr autoritären Note mit bissigen, lebhaften Tanninen gekennzeichnet.

Eigenschaften Der Wein ist sehr energisch und elegant, warm und kräftig und lässt niemanden gleichgültig. Er überrascht mit einem komplexen Geruch und einem reichen Geschmack. Er ist harmonisch und schließt mit einer langen Persistenz ab.

Gastronomische Empfehlungen Perfekt zu Pasta Pappardelle mit Wildschwein-Ragù, zu Rigatoni alla Matriciana und zu Lammgeschlinge-Eintopf. Ausgezeichnet auch zu Rinderbacke in dem gleichen Rotwein geschmort, zu Lamm süß-sauer oder zu Schweinshaxe in Tomatensauce. Er kann auch zu einem gut gereiften Hartkäse gekostet werden.