Cygnus

Sicilia DOC 2014

Tasca Conti D'Almerita

Il nome del Cygnus Sicilia Doc Tasca Conti d'Almerita è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola d'alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e austerità della varietà internazionale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Vitigno	Nero Avola 60% ;Cabernet Sauvignon 40%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Potente e fruttato, dall'acidità morbidamente equilibrata, tannino morbido
Profumo	Intenso e fruttato, sentore di more, ciliegie, lamponi, vaniglia, tabacco e cioccolato
Abbinamenti	Antipasti di affettati e salumi, primi con risotto ai funghi, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 91

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	450-900 m slm m
Allevamento	A spalliera con potatura guyot e cordone speronato
Densità impianto	4.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	68 quintali
Vinificazione	Fermentazione tradizionale in rosso per due settimane a 28°C. Fermentazione malolattica svolta
Maturazione	In barili di rovere francese per il 30% nuovi e per il 70% al secondo passaggio, per circa 14 mesi
Affinamento	In bottiglia per 4 mesi