



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Suolo

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Suolo 7

CABERNET FRANC 2020

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 2,61. Altitudine da m 290 a 320 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo di medio impasto con pH sub-alcalino, mediamente calcareo e con basso contenuto di sostanza organica.

VIGNETO:

Impianto del 2017 con densità di impianto medio di 4.830 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ogni sperone due gemme. Orientamento dei filari è ad 45° Nord/Est con esposizione del vigneto a Sud/Ovest.

ANNATA:

Il 2020 è stato caratterizzato da una primavera fresca con piogge tardive che hanno assicurato alla vigna una buona riserva idrica nel suolo. L'estate ha raggiunto temperature diurne elevate ma la riserva idrica, il clima ventilato ed asciutto e un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, sono stati fattori determinanti che hanno assicurato una perfetta maturazione delle uve ed una raccolta tardiva.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta il 23 settembre 2020 in piccole cassette da circa 4kg, il trasporto avviene in camion frigo refrigerato fino in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Allo scarico delle cassette segue una cernita su nastro trasportatore. Dopo la diraspatura del grappolo inizia la fermentazione alcolica inizia a temperatura controllata di 26 - 28 °C in contemporanea alla macerazione della polpa e delle bucce. La fermentazione prosegue con macerazioni e delestage sempre più puntuali. Al termine della fermentazione il vino rimane in contatto con le bucce per una settimana e dopo la svinatura si attende in vasca di cemento la fermentazione malolattica per poi iniziare l'affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per circa 12 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore porpora intenso con riflessi violacei. 👂 Al naso esplose la potenza olfattiva del Cabernet Franc, intenso nei frutti rossi di mora e sulle note floreali e di spezie con lievi note piraziniche e balsamiche. 🗣️ Al palato è vibrante con un tannino dolce ed armonico.

ABBINAMENTI:

Ottimo in abbinamento a primi saporiti, secondi di carne rossa, è ideale anche in accompagnamento a formaggi stagionati.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 10 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2020

DATI ANALITICI

Alcol 14,00 %vol., acidità totale 5,92 g/l, pH 3,40.



🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl