



SHIRAZ CABERNET SICILIA DOC

Vitigni

Shiraz 60%, Cabernet 40%

Zona di Produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve Shiraz vengono vinificate durante la seconda metà di settembre, a cui segue una seconda fermentazione in tank di acciaio, e l'invecchiamento in tonneau di rovere francese per 6-8 mesi. Le uve Cabernet subiscono un processo di appassimento naturale in pianta, perdendo circa il 30% del loro peso ma trattenendo allo stesso tempo la struttura e gli aromi unici di questo vitigno. Si tratta di un processo particolare, che può avvenire soltanto in un luogo dove le condizioni del terreno e climatiche lo rendono possibile: la Sicilia. Le uve appassite vengono vinificate in tank d'acciaio. Soltanto quando entrambi i vini sono pronti, vengono uniti per creare questo blend unico, che trasmette tutto il calore del sud.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino, con un bouquet di frutti rossi.

Bilanciato, con spiccate note di prugna e frutti di bosco.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a selvaggina, carni rosse e stufati.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C

Bottiglia

Baros

Dati analitici

Alcol: 14 %vol.

Zuccheri: 6 g/l

BRUNILDE
— DI —
MENZIONE



SCHENK
ITALIAN · WINERIES