



Ceuso

Vendemmia 2010

| | |
|-------------------------------------|--|
| COMUNE DI PRODUZIONE | Salemi (TP) |
| CLASSIFICAZIONE | IGT Sicilia |
| PRIMO ANNO DI PRODUZIONE | 1995 |
| VARIETA' | Nero d'Avola 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20% |
| COMPOSIZIONE DEL TERRENO | Calcareo con frazione argillosa di colore chiaro |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Controspalliera; Guyot |
| DENSITA' DI IMPIANTO | 5.000 piante per ettaro |
| RESA PER ETTARO | 65 q.li; 1,2 Kg per pianta |
| RACCOLTA | Manuale, in cassette, a perfetta maturazione (fine agosto - settembre) |
| VINIFICAZIONE | Macerazione delle uve per 14-16 gg in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata di 26 °C |
| AFFINAMENTO | 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt media tostatura (30% nuove), 4 mesi in vasche di cemento vetrificate e 18 mesi in bottiglia |
| CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO | 10-12 anni |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5% alc.vol. |
| PRODUZIONE | 15.000 bottiglie |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore: | Rosso rubino compatto |
| Naso: | Al naso si presenta ricco e concentrato. Frutta matura, ribes, amarena sottospirito, una dolce vena speziata con lievi note di cuoio e cioccolato. |
| Palato: | In bocca è ampio, energico. I tannini imponenti ma ben integrati si fondono con una straordinaria freschezza e struttura alcolica. |
| ABBINAMENTI | Piatti complessi a base di carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati. |
