



# Fastaia

Vendemmia 2014

---

<b>COMUNE DI PRODUZIONE</b>	Salemi (TP)
<b>CLASSIFICAZIONE</b>	IGP Terre Siciliane
<b>PRIMO ANNO DI PRODUZIONE</b>	2000
<b>VARIETA'</b>	60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot
<b>COMPOSIZIONE DEL TERRENO</b>	Calcereo con frazione argillosa di colore chiaro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera; Guyot
<b>DENSITA' DI IMPIANTO</b>	4.600 piante per ettaro
<b>RESA PER ETTARO</b>	70 q.li; 1,5 Kg per pianta
<b>RACCOLTA</b>	Manuale, in cassette, a perfetta maturazione (settembre)
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione delle uve per 10-12 gg in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C
<b>AFFINAMENTO</b>	14 mesi in vasche di cemento vetrificate. 8 mesi in bottiglia
<b>CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO</b>	6-8 anni
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14.3 % alc.vol.
<b>PRODUZIONE</b>	10.000 bottiglie
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	
<b>Colore:</b>	Rosso rubino violaceo
<b>Naso:</b>	L'olfatto è nitido, scandito da note fruttate di mora, marasca e ribes. Aromi mentolati e speziati che si integrano con un finale di erbe aromatiche.
<b>Palato:</b>	In bocca è fine e composto. I tannini sono compatti ed eleganti, estrema morbidezza che lo rendono godibile sin da subito.
<b>ABBINAMENTI</b>	Carni a forno o grigliate, selvaggina, funghi porcini e formaggi di media stagionatura.

---