



Caro Maestro

Sicilia

Indicazione Geografica Tipica

Questo vino è prodotto con un "taglio bordolese". Con "taglio", si intende la mescolanza di vini diversi per vitigno, mentre con il secondo termine si indicano quei vitigni originari della regione del Bordeaux in Francia, ovvero: cabernet, merlot (oltre, in alcune annate, petit verdot), vitigni ormai coltivati in tutta Italia, e che in Sicilia, hanno dato prova di splendido adattamento.



VIGNETO

Tipo: Rosso.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 300/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 5000 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 50 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Agosto-Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, ventiquattro mesi in barrique.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profondo, molto equilibrato, con un tannino di un'eleganza esemplare e un allungo sapido finale che depone a favore di una sua favorevole evoluzione nel tempo. Vino di grande stoffa e spessore, elegante, inconfondibile al naso per la speziatura intensa, un bordolese reso ricco ma misurato, non opulento; possente ma mai pesante, anzi, scorrevole e succoso.

COME SI ABBINA

Il Caro Maestro si abbina a piatti a base di agnello, bollito, rognone di vitello, anatra all'arancia, selvaggina arrosto ed in generale a pietanze a base di carne dal sapore intenso.

Temperatura di servizio 16-20°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

