

RIVIERA

Wines & Spirits

FEUDO ARANCIO CANTODORO



PAÍS

Italia.

DENOMINACIÓN

Sicilia DOCG.

UVAS

80% Nero d'Avola - 20% Cabernet Sauvignon.

Un vino que expresa las dos almas de Sicilia; una tierra de increíbles variedades autóctonas como el Nero d'Avola pero también el lugar donde crecen de manera excelente las variedades internacionales como el Cabernet Sauvignon. El Nero d'Avola otorga componentes aromáticos que recuerdan a zarzamoras, frambuesas y arándanos maduros que combinan perfectamente con las clásicas notas del Cabernet Sauvignon. El Cabernet Sauvignon alcanza madurez plena en Sicilia que otorga a la mezcla aromas de grosellas y frutos rojos, así como estructura y cuerpo que dan a este vino la longevidad necesaria y profundidad al final del trago. Las notas de regaliz, tabaco e higos, así como los pequeños toques de vainilla son otorgados por el paso largo pero muy bien pensado en barricas de roble francés.

VINIFICACIÓN

El Nero d'Avola fue cosechado la segunda semana de septiembre y fermentado usando levaduras seleccionadas a 24 - 25 °C por aproximadamente 14 días, la fermentación maloláctica se realizó con bacterias seleccionadas. Maduración en barricas de roble francés de segundo uso por 12 meses.

El Cabernet Sauvignon fue cosechado la primera semana de octubre, la fermentación y maceración se realizó con levaduras seleccionadas entre 26 a 28 °C por 18 días, fermentación maloláctica con bacterias seleccionadas, maduración de 12 meses en barricas francesas de 3er uso con tostado medio.

Mezcla: después de la maduración en barricas, el vino fue mezclado y madurado por otros 4 meses en barricas para facilitar la unión de aromas de ambas variedades. Después fue embotellado y añejado en botellas durante 8 meses.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo rubí concentrado con reflejos púrpuras.

Nariz: Intensos aromas de zarzamoras, frambuesas y arándanos con notas de regaliz, higo y vainilla.

Boca: Es un vino muy elegante y con gran profundidad; el pequeño paso de bodega añade una capa de complejidad y estructura al vino que le dan un agradable final.

MARIDAJE

Pastas con salsa de ragú o carne, cortes asados, quesos añejos y carnes de caza; también se puede llevar excelente con atún o pez espada a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18 °C.

VOLUMEN DE ALCOHOL

13,5 % Vol.