

BARONESSA DI CANSERIA

Il vino: presentazione

Un Cabernet intenso, potente e presente, la nostra Baronessa è decisa, ha le idee chiare e non ama i giri di parole. La complessità e lo spirito di adattamento tipici di questo vitigno trovano terreno estremamente fertile, all'ombra della balza dionigiana, protetti da un lato e accarezzati dalla brezza marina dall'altro. La Baronessa si presenta elegante, piacevole e finanche barocca nelle manifestazioni della sua generosità espressiva senza mai cadere nell'eccesso.

Scheda tecnica

Nome vino: Baronessa di Canseria
Denominazione: Sicilia
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Comune di Siracusa
Superficie vigneto: 2 ettari
Uvaggio: 100% cabernet sauvignon
Tipo di terreno: Calcereo medio impasto
Esposizione: I vigneti sono orientati nord-sud
Anno di impianto: 1990
Resa per ettaro: Q.li 50
Prima annata: 2010
Cru: Damarete
Vendemmia: 2° decade di settembre
Vinificazione e invecchiamento: Diraspatura, pressatura, macerazione sulle bucce per 3 settimane, 30% in barrique di secondo passaggio per un anno.
Numero medio di bottiglie/anno: 4.000



Degustazione

Grado alcolico: 13.5
Colore: Rubino carico
Profumo: Note di frutta matura unite a note vegetali
Sapore: Piacevolmente ruffiano, con una leggera nota vegetale che rende gentile la dominanza di frutti rossi giovani
Abbinamenti: Cernia alla matalotta, cipollata di tonno, carni, selvaggina, agnello, nero di seppia
Temperatura di servizio (gradi °C): 14-16

