

ANTONIO GERARDI

AZIENDA AGRICOLA

Serenità, freschezza, spensieratezza, sono i sentimenti che vivevo da piccolo, mentre accompagnavo mio nonno lungo i filari della nostra proprietà.
Diventare vignaiolo non è stata solo una scelta, ma un'eredità che, quotidianamente, vivo e rivivo nel rispetto della natura.

CABERNET TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

37°43'17.23"N 13°05'49.12"E

Vendemmia: 2014

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Zona Vitivinicola: Tenuta di Contrada Costiere, nel territorio del Comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo.

Altitudine: 280 m s.l.m.

Esposizione del vigneto: Sud/Est

Suolo: Argilloso

Anno di impianto: 2003

Forma di allevamento: Controspalliera

Tipo di potatura: Guyot

Resa per ettaro: 50 q

Epoca e Modalità di vendemmia: 14-09-2014, Manuale

Andamento climatico stagionale: Inverno mite ma piovoso seguito da una breve primavera; estate temperata e asciutta. Buone escursioni termiche durante il periodo della maturazione dell'uva

Fermentazione: Macerazione e fermentazione per 7 giorni in vasche d'acciaio inox

Fermentazione Malolattica: Svolta totalmente

Affinamento: In vasche d'acciaio 7 mesi – In bottiglia per 2 mesi

Dati analitici: Grado Babo: 20,70; Alcol: 13% vol.; Zuccheri residui 2,2 g/L; PH 3,56; Acidità totale 5,1 g/L; Acidità volatile 0,55 g/L; Anidride solforosa totale 74 mg/L; Anidride solforosa libera 32 mg/L.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Aspetto visivo: Colore rosso rubino intenso e buona consistenza

Olfatto: Intenso e di buona complessità, speziato, di pepe nero e verde, vegetale di peperone maturo, fruttato di frutti di bosco, di mora di gelso. Di sottofondo aromi erbacei di menta e di liquirizia.

Gusto: Tannini "morbidi" e "dolci", equilibrato.

Abbinamenti: Arrostiti, carni alla griglia e formaggi gustosi.



Antonio Gerardi
Loc. San Giorgio snc - Sciacca (AG)
cell. +39 333.6412378
info@antoniogerardivini.it
www.antoniogerardivini.it