

LA VOTA

Cabernet Sauvignon Menfi DOC 2014

Al confine della Tenuta Belicello il Fiume Belice scorre in ampie volute bordate di rovi e canneti ed abitate da falchi, aironi e uccelli di passa.

Qui vive il Cabernet Sauvignon, figlio del Fiume, del mare e delle sabbie, intessuto delle erbe del greto, di minerali e di salmastro.



PERCHÉ LA VOTA?

La Vota è un'antica ansa del Fiume Belice, dove mio padre piantò il Cabernet Sauvignon negli anni '90.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scuro con un'unghia granato, presenta un olfatto di confettura di more, mentolo, liquirizia e tabacco bruno. In bocca è morbido ed equilibrato, con tannini setosi e una lunghissima persistenza gustativa di cioccolato nero e caffè.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte nella seconda metà di Settembre. Fermentazione spontanea per 12 giorni in acciaio, e malolattica in vecchie barriques. Il vino affina per almeno 15 mesi in grandi botti di rovere Slavonia non tostato e per 12 mesi in bottiglia, e può evolvere per 6-10 anni.

ABBINAMENTI

La Vota si accompagna alle carni rosse, ma anche all'agnello grazie ai suoi tannini ben integrati. Interessante l'abbinamento con carni affumicate, piatti speziati e formaggi erborinati.

UVE

100% Cabernet Sauvignon piantato in Tenuta Belicello, Vigna La Vota.

SUOLO

Costituito da sabbie profonde, con importanti frazioni limose e argillose, di colore chiaro e tonalità giallo-grigiastre.

DATI

Produzione totale: 3.300 btg.
Alcol: 12.5%
Zuccheri residui: 0.5 g/l
Acidità totale: 6.76 g/l



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine