

CABIGNON

CABERNET SAUVIGNON

Secco, corposo, dal gusto ricco e complesso. Il Cabignon di Caruso & Minini rappresenta le molteplici sfumature di un territorio autentico e in continua evoluzione. Dopo una raccolta a mano nell'ultima decade di settembre, le uve vengono diraspate delicatamente e lasciate macerare in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 25°C, per conferire il tipico colore rosso rubino al prodotto finale. Si continua con la fermentazione malolattica e, infine, con l'affinamento, in parte in barrique di rovere francese per 8 mesi, in parte in rovere americano, per lo stesso periodo. Il risultato è un vino di ampio respiro, dalle fragranze spezzate ed eleganti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Un bouquet fragrante di note fruttate, il suo aroma richiama la confettura di more e lamponi, esprimendo a pieno l'essenza del territorio.

GUSTO: Elegante al palato, il tannino è giusto, con un finale pieno e piacevolmente persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo per piatti a base di carne; bene anche con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura.

CALICE CONSIGLIATO: Ballon grande

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Cabignon, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 17.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Cabernet Sauvignon

UBICAZIONE VIGNETO: Aree marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri per 8 mesi, il restante 50% in barrique di rovere americano sempre per 8 mesi.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
I COSMOPOLITI



CABIGNON

CABERNET SAUVIGNON

Dry, full-bodied wine, with a rich and complex taste. Caruso & Minini's Cabignon represents the entire amount of nuances of an authentic and constantly evolving land. After a hand harvesting taking place in the last part of September, grapes are delicately destemmed and left to macerate in stainless steel tanks at 25°C, to confere the typical ruby red color to the wine. We continue with the malolactic fermentation and, finally, with the maturation process: 50% in 225 liter French oak barriques for 8 months, the remaining 50% in American oak barriques for 8 months. The result is a wide-ranging wine, with spicy and elegant flavours.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Intense ruby red color

AROMA: A fragrant bouquet of fruity notes recalling blackberry and raspberry jam, fully expressing the essence of Sicily.

PALATE: Elegant on the palate, perfect tannins with a full and pleasantly persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Meat dishes; also cured meats and medium-aged cheese.

SUITABLE GLASS: Big Ballon

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: The name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 17.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Zibibbo

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: End of August

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Cryomaceration in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 12-24 hours. Soft pressing of the grapes, static clarification of the must. Fermentation in steel tanks at controlled temperature. MATURATION: 3 months in steel tanks, 2 months in the bottle.

SHELF LIFE: 10 years

COLLECTIONS
COSMOPOLITANS

