



# CAMELOT L'ELEGANZA FRANCESE IN UN TERRITORIO SICILIANO

## Linea TOP

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia  
**VITIGNI:** Cabernet Sauvignon e Merlot  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta Baglio Sorìa  
**TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo  
**ESPOSIZIONE:** Sud Est (235 metri. s.l.m.)  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a cordone speronato/ Guyot  
**PIANTE PER ETTARO:** 5.500/6.000  
**RESA PER ETTARO:** 5.500/5.800 kg  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale. Merlot: I decade di settembre; Cabernet Sauvignon: II decade di settembre  
**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 25°-27°C  
**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 14 giorni  
**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollate  
**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta  
**AFFINAMENTO:** 9 mesi in barriques di rovere francese  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa 6 mesi  
**GRADO ALCOLICO** 14.60 % vol. | **PH:** 3.70 | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.70 g/l (valore medio)  
**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 1997  
**PRODUZIONE ANNATA:** 25.000 bottiglie  
**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl, 1,5 L e 3 L  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C  
**CALICE CONSIGLIATO:** Da grandi rossi, ampio e svasato

**CARATTERISTICHE:** un vino vibrante di piacere e intenso nella sua dinamicità, assaporarlo significa assaporare il gusto della terra natia. Un omaggio siculo all'eternità dell'arte letteraria della saga eponima, come eterna è la sua piacevolezza.



FIRRIATO



### COLORE

Rubino intenso.



### OLFATTO

L'eleganza delle fragranze di lamponi, mirtilli e fragoline di bosco, combinate con note delicate di cannella, ciliegie ed eucalipto, concedono al bouquet corposità e complessità di profumi. Allieta l'olfatto con incantevoli venature erbacee tessute con sentori di cacao e menta.



### PALATO

Accesso morbido e seducente, che travolge con il suo frutto succoso e opulento. Dona alla bocca freschezza nel gusto e ricchezza nella memoria grazie alla rifinita tannicità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE