



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. Allietta 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

