



Burdese 2014

Denominazione: Menfi DOC

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Nel dialetto locale Burdese significa bordolese e rimanda al classico uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si tratta di un vino rosso di grande densità, struttura ed equilibrio, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati. Burdese è un grande vino da invecchiamento che offre una complessità di aromi e sapori frutto del sole di Sicilia.

PRIMA ANNATA	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
1999	Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Dispensa, Maroccoli	Ulmo



VIGNETI: Dispensa, Maroccoli.

VARIETÀ: DISPENSA Cabernet Sauvignon.
MAROCCOLI Cabernet Franc.

TIPO DI SUOLO: DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.
MAROCCOLI suolo ricco di scheletro, mediamente argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: DISPENSA 75 metri s.l.m.
MAROCCOLI 430 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: DISPENSA 75 q.li
MAROCCOLI 60 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: DISPENSA 5 settembre.
MAROCCOLI 15 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura, affinamento in barriques nuove di rovere di Allier per 14 mesi e fermentazione malolattica in legno e acciaio.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier, 100% nuove.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: seconda metà del mese di febbraio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,61 g/l.

PH: 3,66.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 10-12 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Bordolese made in Sicily da una selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Rosso potente, costruito su una trama tannica fitta ed importante bilanciata da una alcolicità decisa. Forza gustativa incentrata su un fruttato maturo molto denso e ricco di polpa. I sapori sono quelli del mirtillo e delle amarene sotto spirito che si mescolano al cuoio mentre gradatamente affiorano dei profumi intensi di ciliegie, cacao, iodio e rosmarino.

ABBINAMENTO: Vino grintoso, deciso ed energico da godersi da solo o con abbinamenti di altrettanta forza e carattere e dunque degli stufati, o della selvaggina sulle carni. Per un'alternativa vegetariana provate del radicchio grigliato con del formaggio stagionato o delle cipolle arrostiti, quasi caramellizzate.