



# BRUCHICELLO



**PRIMA ANNATA**

2014

**COMUNE DI  
PRODUZIONE**

SALAPARUTA (TP)

## Cabernet Sauvignon 2015

Salaparuta DOC RISERVA

100% Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon è uno tra i vitigni più diffusi al mondo ed è particolarmente adatto per la produzione di vini di notevole qualità e grande longevità.

Lo coltiviamo a 220 metri s.l.m, sulle colline soleggiate della Valle del Belice, raccolte in cassetta si ottiene un vino di grande struttura.

Il lungo periodo di maturazione di circa 36 mesi, di cui 12 in barrique di rovere di Allier conferiscono a questo vino un carattere unico.

**TIPO DI VINO:** Rosso

**ALTIMETRIA:** 220 metri s.l.m

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2000

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto argilloso

**SISTEMA DI ALLEGAMENTO:** Controspalliera, Guyot semplice.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3600 piante per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 40 q.li; 1,1 Kg per pianta.

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Pigiadiraspatura e successiva macerazione per 12 giorni con le bucce.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 28°C

**PERIODO DI MATURAZIONE:** 36 mesi di cui 12 in Barriques di rovere di Allier da 225 litri (non nuove)

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 15 - 20 anni

**EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO:** 6 - 10 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20°C

**CONSERVAZIONE:** Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C)

**NOTE TECNICHE:** Eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto

**NOTE SENSORIALI:** Si presenta con un brillante colore rosso rubino luminoso. Al naso profumi intensi con note di frutti di bosco e sentori di peperone, pepe nero e tabacco. Vino strutturato e corposo al palato, rivela una raffinata trama tannica che si protrae a lungo in un finale aromatico.

### RICONOSCIMENTI

2021

La Guida Oro di Veronelli: 91 punti