



Castello Solicchiata

Note tecniche

Vigneti terrazzati ad alberello con una produzione di meno di 200 grammi di uva per pianta. Vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e 4/5 anni in bottiglia.

Commento dell'enologo

"Produciamo questo vino ispirandoci all'antico uvaggio dei vini originari di Bordeaux e utilizzando varietà presenti nella tenuta da oltre 150 anni. Fu infatti lo stesso Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, a sperimentare e piantare per primo queste uve seguendo la passione per i vitigni bordolesi maturata nel corso di una sua lunga permanenza in Francia."
(Arnaldo Spitaleri)

Denominazione

IGT Sicilia

Varietà

80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Zona di produzione

Pendici sud-occidentali del vulcano Etna

Altitudine

800 m s.l.m.

Tipo di terreno

Terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo

Intenso, fruttato e speziato con sentori di tabacco, caffè e cacao ed eleganti note balsamiche

Sapore

Pieno e avvolgente, con tannini maturi e ricchi che lo rendono perfettamente bilanciato e con un finale lunghissimo