

"HUGONIS" Cabernet Rapitalà Vino Rosso Sicilia IGT

cod.: v00143



Cantina

Rapitalà

Regione

Sicilia

Carta dei vini:

Sicilia Igt

Denominazione:

Sicilia Igt

Annata:

2014

Uvaggio:

50% Cabernet Sauvignon, 50% Nero d'Avola

Gradazione:

14,50%

Formato:

Bottiglia standard

Cl:

75cl

Stile:

Corposo e intenso

Abbinamenti cibo-vino:



Arrosto di carne, Affettati e salumi, Pasta all'amatriciana, Caponata, Tagliata di Manzo, Selvaggina, Cannelloni, Formaggi di media stagionatura

Descrizione vino

L'hugonis della cantina Siciliana Rapitalà è un vino dalle immense sensazioni. Racchiude in se tutte le caratteristiche del territorio, e le esprime con l'unificazione di vitigni internazionali e autoctoni in modo da esprimere l'immensa capacità del territorio a tutto tondo. La denominazione vantata è quella di IGT che ne garantisce l'Indicazione Geografica Tipica. I vitigni impiegati per la sua vinificazione sono quelli di Cabernet Sauvignon e di Nero d'Avola. Il frutto è un vino rosso fermo della tradizione locale siciliana. Un vino che richiama la linea vitivinicola di «Bordeaux» alla siciliana: il burbero benefico Cabernet Sauvignon nella Tenuta ha incontrato il Nero d'Avola, che più autoctono non si può e parla siciliano stretto. Il risultato è una complessità con le idee chiare: una fusione tra la forza francese e la morbidezza resistente siciliana.

Caratteristiche del vino HUGONIS Cabernet Sauvignon/Nero d'Avola

All'esame organolettico si presenta con un colore rubino profondo e caratteristico. Il profumo ha ampie e complesse sensazioni olfattive, con chiari riferimenti varietali. Il gusto ha un grande corpo di rilevante struttura, importanti tannini e retrogusto lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati degustando questo vino Siciliano

Un vino ottimo con carni rosse, formaggi stagionati e salumi. La temperatura di servizio ottimale è di 16° C in calice ampio che favorisce al meglio l'ossigenazione del vino. La gradazione alcolica raggiunta è di 14% Vol.

EUR 29,50
iva inc.

