

# Cygnus

Sicilia DOC 2014

Tasca Conti D'Almerita

---

Il nome del Cygnus Sicilia Doc Tasca Conti d'Almerita è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del "Parsifal", ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d'Avola d'alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l'eleganza e austerità della varietà internazionale.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Sicilia
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Vitigno</b>	Nero Avola 60% ;Cabernet Sauvignon 40%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Potente e fruttato, dall'acidità morbidamente equilibrata, tannino morbido
<b>Profumo</b>	Intenso e fruttato, sentore di more, ciliegie, lamponi, vaniglia, tabacco e cioccolato
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di affettati e salumi, primi con risotto ai funghi, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 91
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	450-900 m slm m
<b>Allevamento</b>	A spalliera con potatura guyot e cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	68 quintali
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione tradizionale in rosso per due settimane a 28°C. Fermentazione malolattica svolta
<b>Maturazione</b>	In barili di rovere francese per il 30% nuovi e per il 70% al secondo passaggio, per circa 14 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per 4 mesi