

# 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 austeriorità della varietà internazionale.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Sicilia

**Denominazione** DOC

**Annata** 2014

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Sicilia

**Vitigno** Nero Avola 60% ;Cabernet Sauvignon 40%

**Gradazione** 14.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino

**Gusto** Potente e fruttato, dall'acidità morbidiamente equilibrata, tannino morbido

**Profumo** Intenso e fruttato, sentore di more, ciliegie, lamponi, vaniglia, tabacco e cioccolato

**Abbinamenti** 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

**Temperatura di servizio** 18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti  
;Robert Parker 91

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 450-900 m slm m

**Allevamento** A spalliera con potatura guyot e cordone speronato

**Densità impianto** 4.000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro** 68 quintali

**Vinificazione** Fermentazione tradizionale in rosso per due settimane a 28°C. Fermentazione malolattica svolta

**Maturazione** In barili di rovere francese per il 30% nuovi e per il 70% al secondo passaggio, per circa 14 mesi

**Affinamento** In bottiglia per 4 mesi