

FLORIAN, FEUDI DI CASTELLAZZO

2010

FLORIAN

CABERNET SYRAH

SICILIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

Da uve biologiche



La Sicilia è terra di miti e leggende, eroi e re, passioni e culture. Nell'antica novellistica, Florian, figlio del re di Sicilia Eliadus, si innamorò di Floret, bella figlia dell'imperatore bizantino, e si imbarcò con lei in un avventuroso viaggio, dopo il quale si sposarono e vissero in Sicilia.

FLORIAN CABERNET SYRAH

Florian è un vino rosso porpora dal gusto spesso e morbido, che sa esprimere l'anima e i profumi intensi della Sicilia. Nasce da un blend di uve Cabernet e uve Sirab coltivate nelle terre soleggiate dell'antico feudo di Castellazzo, nell'occidente dell'isola.

CONTROLLATO E CERTIFICATO DA
CCPB
www.ccpb.it - info@ccpb.it
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT 880 009
OPERATORE CONTROLLATO N. 12521

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA:
RETABLO SRL
FEUDI DI CASTELLAZZO
SOCIETA' AGRICOLA
CONTRADA CASTELLAZZO
TRAPANI - ITALIA

75 cl e - 14% vol L.13/08

Cabernet & Syrah D.O.C SICILIA, Bio

FLORIAN: héros sicilien, fils du roi de Sicile Eliadus, qui enleva une princesse byzantine avant de l'épouser et d'assurer ainsi la paix entre les deux civilisations.

Appellation : D.O.C Sicilia

Cépage : Cabernet - Syrah

Système d'élevage de la vigne : Guyot simple

Origine et terroir : domaine « FEUDI DI CASTELLAZZO, RETABLO »

- terroir de sable, argile et marne (calcaire)

Zone de production : les vignes en agriculture biologique se situent sur des versants, à une altitude de 280 mètres, dans le village Contrada Castellazzo (Trapani - Sicile), plus précisément entre les villages de Salemi e Vita.

Rendement moyen de raisin par hectare : 8000 kilos

Rendement de raisin en vin : environ 65 litres de 100 kilos de raisin.

30 Hecto/Hectare

Récolte : elle se fait manuellement le matin, tout en sélectionnant les meilleurs raisins qui ont bien atteint leur maturité, dans des paniers de 20 kg.

Vinification : les raisins sont séparés des rafles et ensuite pressés légèrement. Le jus est ensuite rajouté de levures sélectionnées pour favoriser la fermentation qui a lieu dans des cuves à température contrôlée, avec des remontages réguliers. Le vin est passé dans d'autres cuves où aura lieu la fermentation Malo-lactique.

A ce moment, le vin passe en barrique de chêne de Tronçais et Allier pour son affinement pendant 12 mois.

Alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 5,5 g/l

Production totale : 12.000 bouteilles

Caractéristiques :

De couleur rouge pourpre intense, avec des nuances violet, il forme de belles larmes. Le bouquet est intense, et il rappelle immédiatement des senteurs de violette, de cerises et fruits rouges bien mures,

note de réglisse. En bouche il est très sec et agréable, de bonne structure et équilibre. Le fruit est très concentré, avec de tannins très souples.

A l'arrière gout, on retrouve ces notes de cerises et fruits rouges.

L'élevage en barrique lui confère toutefois de belles notes épicés et de réglisse et un gout boisé et de vanille. Un vin plus élégant et raffiné, habillé de manière plus classique. Il exprime un gout plus international qui s'apporte toutefois à l'ambiance et chaleur tout à fait siciliennes.

Un vin médaillé a plusieurs concours internationaux et de très haut de gamme. .

Ce vin accompagne bien des grillades, des viandes rôties, de la venaison, du gibier et la chasse en général. Il accompagne aussi les fromages à pate dure, idéalement avec du parmesan.