Artemisio

Certification: Terre Siciliane
Farming: Organic
Grapes: Cabernet Franc
Planting Year: 2004
Type of soil: Volcanic
Altitude of cultivation: 750 meters a.s.l.
Exposure: East-West
Training method: Guyot
Winemaking: Spontaneous fermentation at a controlled temperature
Aging: Oak barrels: 16 months minimum
bottles: 12 months minimum
Alcohol grading: 13.5 % Vol. (depends on the year)

Certificazione: I.G.P. Terre Siciliane
Agricoltura: Biologica
Uve: Cabernet Franc
Anno di impianto: 2004
Tipo di terreno: Vulcanico
Altitudine di coltivazione: 750 metri s.l.m.
Esposizione: Est-Ovest (Contrada Rampante)
Forma di allevamento: Guyot
Vinificazione: Fermentazione spontanea a temperatura controllata
Affinamento: Legno barrique e botti in rovere per minimo 16 mesi, bottiglia per almeno 12 mesi
Gradazione alcolica: 13,5% Vol. (dipende dall'annata)

TASTING NOTES
Color: Light ruby red
Bouquet: The red fruit that characterizes it, and the refined, understated herbal scent, emphasize the elegance, typical feature of this vine
Taste: Elegant tannins, full-bodied with a very long finish and well balanced flavor
Suggested serving temperature: 14°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino chiaro
Profumi Olfatto: La frutta rossa che lo contraddistingue e il profumo erbaceo raffinato e non troppo invadente, sottolineano la sua eleganza, caratteristica tipica di questo vitigno
Palato Gusto: Tannino elegante, dal gusto pieno con un finale molto lungo ed una nota di sapidità ben equilibrata
Temperatura di servizio suggerita: 14°

Notes