

L'eleganza del Cabernet Sauvignon si esalta nelle colline tra Marsala e Salemi. Raccolte manualmente in piccole cassette, le uve vengono diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra i 24 e 27°C; l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox ed in barriques di legno francese per 6 mesi. Un mese in bottiglia prima di essere commercializzate.

The elegance of the Cabernet Sauvignon is enhanced in the hills between Marsala and Salemi. Harvested by hand in small crates, the grapes are de-stemmed and macerated at a temperature controlled between 24 and 27° C, the wine is matured in stainless steel containers and barrels French oak for 6 months. Then remain a month in bottle before being marketed.



ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1990

Le uve sono raccolte nella seconda metà di Agosto.

Grapes harvested in the second half of August.

Si presenta con il suo colore rosso rubino intenso. Caratterizzato da un profumo avvolgente con dominanti note di frutta a bacca rossa in armonia con eleganti note erbacee e speziate. Al palato è ricco, ampio e persistente, distinto da tannini vellutati tipici del vitigno. Ideale compagno per piatti a base di tartufo, zuppe, risotti e grigliate.

This wine has an intense ruby color. Embracing aroma with strong notes of red-berries fruits perfectly harmonious with herbaceous and spicy notes. It is rich, ample and persistent on the palate with a distinct but pleasant velvety tannins, typical of this grape variety. Perfect served with truffle based dishes, soups, risotto and grilled food.