



CAMBRIA

LA MAGNIFICENZA

ROSSO DEL LEVRIERO

Vini eccellenti da meditazione. Nati da uve provenienti da monovitigni internazionali vinificate in purezza o combinati a pregiati uvaggi locali. Ne scaturisce una gioiosa concertazione d'insieme, che abbinata al territorio, assai diverso all'interno della stessa Sicilia, da vita ad una bevanda idilliaca.

Questi vini sono riservati ai cultori della raffinatezza enologica che esigono degustare l'eccellenza qualitativa e organolettica. Si beva alla salute di un incontro che diverrà leggenda.

A quello del Furnari, un umile contadino, e di un re che bussando alla sua porta gli affidò il suo levriero ferito. Alla passione con cui se ne prese cura attendendo il suo ritorno, alla forza con cui non si arrese, e a queste terre che gli vennero donate per premiare la sua fedeltà.

Provenienza: Furnari, tenuta di Cinque Fontane

Uve: selezione di uve 50% Nocera e 50% Syrah

Classificazione: Denominazione d'Origine Controllata

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 130 metri s.l.m.

Vigneti: allevamento Cordone Speronato, viene effettuata la potatura verde abbattendo circa il 40% delle uve

Resa media: 50 - 55 q/Ha

Ceppi per ettaro: 4.000

Vendemmia: manuale tra la seconda metà di agosto e la prima metà di settembre

Vinificazione: le uve vengono macerate a temperatura controllata per le prime 24 ore a 12°C. Dopo la temperatura viene lasciata salire lentamente fino a raggiungere i 28°C. La durata della macerazione è variabile. Dopo la svinatura le uve vengono pressate in modo soffice

Affinamento: in botti di rovere francese di capacità variabile da litri 225 a 3000 per circa 14 mesi, dopo l'imbottigliamento sosta a temperatura controllata per circa sei mesi

Degustazione:

Colore: rosso intenso con riflessi leggermente aranciati

Profumo: esalta un piacevole vanigliato con sentori di frutta di bosco matura

Sapore: morbido, strutturato ed equilibrato

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura consigliata: tra i 18° e i 20°C.

Bicchieri consigliati: capienti calici, si raccomanda di consentirne l'ossigenazione almeno due ore prima della degustazione

Abbinamenti: carne rossa di buona struttura, formaggi stagionati. Ottimo con cinghiale al sugo siciliano. Gradevole compagno di fine pasto

Conservazione: in ambiente freschi alla temperatura 14/16°C.

Formato: bottiglia bordolese storica da 75 cl.

