



Note Nere Cabernet
DOC Sicilia
Cabernet Franc

Vista
rosso rubino intenso

Olfatto
**sentori di more ed amarena,
successivamente
di peperone maturo,
liquirizia**

Gusto
**assaggio pieno, rotondo,
buona sapidità, finale
abbastanza persistente**

Abbinamenti gastronomici
**piatti particolarmente
saporiti ed elaborati,
come ragù di maiale,
brasati, cacciagione**

Colour
deep ruby

Bouquet
notes of blackberries
and amarena cherries,
afternotes of ripe
peppers and liquorice

Flavour
full-tasting, round,
tangy, lasting final note

Wine pairings
very tasty elaborate dishes,
such as pork ragout,
braised meat, game

**Note
Nere
Cabernet**
scheda tecnica

Varietà
100% Cabernet Franc
Prima annata di produzione
2008

Numero di
bottiglie prodotte
5.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
**calcereo con
tessitura fine**

Resa per ettaro
77 q.li. - 1,6 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
contropalliera cordone speronato

Epoca di vendemmia
II decade di settembre

Vinificazione
**diraspatura e successiva macerazione
con le bucce per 8 giorni**

Temperatura di fermentazione
26°C

Affinamento
**80% in silos d'acciaio per 12 mesi
20% in tonneau per 12 mesi
in bottiglia per 3 mesi**

Epoca di imbottigliamento
ottobre

Gradazione alcolica
13 % vol.

Acidità totale
5,6 g/l

Ph
3,40

Conservazione
**le bottiglie vanno conservate
in posizione orizzontale a
temperatura 14-16 °C.
L'affinamento può essere protratto
per 3-5 anni dalla vendemmia
in ambiente idoneo**

technical chart

Variety
100% Cabernet Franc

First year of production
2008

Number of bottles produced
5.000

Production area
Noto (Siracuse)

Altitude
50 metres above sea-level

Soil
calcareous, fine textured

Yield per hectare
7.700 kg,
1.6 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine-training system
espalier spurred cordon

Harvest date
2nd week in September

Vinification
separation of grapes
and subsequent
maceration whit skins
for 8 days

Fermentation temperature
26°C

Ageing
80% in steel vats for 12 months
20% in barrels for 12 months
in bottles for 3 months

Bottling date
October

Alcohol content
13%

Total acidity
5.6 g/l

Ph
3.40

Storage
The bottles must be kept
in a horizontal position
at a temperature of 14-16°C.
Ageing can be continued for 3-5
years after harvest
time in a suitable environment