



DOMAINE

Hugonis Cabernet IGT



PRODUCENT: Tenuta Rapitalà

LAND/REGION: Italien / Sicilien

ARTIKELNR: 5308301

PRIS: 349,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Cabernet sauvignon & Nero d'Avola

ÅRGÅNG: 2016

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av lera och vingården är belägen mellan 300-400 m.ö.h i nordsydlig riktning. Druvorna skördas mitten av september och vinifieras i små ståltankar och genomgår skalmaceration under två veckor. I slutet av fermenteringen lagras cabernet sauvignon på franska barriquer medan druvorna från Nero d'Avola ligger på 3000 litersfat. Druvorna lagras separat under 10 månader innan de blandas. Druvorna samfermenteras sedan på 5000 litersfat under 3 månader, därefter lagras de på flaska i 6 månader. Smaker av röda frukter, svarta vinbär, grön paprika, plommon, russin med en lång eftersmak och rejäla tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till rött kött, ost och härdat kött.

Provningsnotering:

.....
.....
.....

Idag är Tenuta Rapitalà en av Siciliens mest välrenommerade prestige-producenter. Det är sonen Laurent som driver företaget vidare, med samma starka passion och stora omsorg som sina föräldrar. Egendomen består av 225 hektar vingårdar, som ligger på kullarna mellan Camporeale och Alcamo på 300-600 meters höjd. Jorden består av lera och sand om vartannat. Den stora egendomen erbjuder en mosaik av olika mikroklimat beroende på jordmån, läge och höjd som de varsamt förvaltar fram till det färdiga vinet. Namnet Rapitalà kommer från arabiska ordet "Rabidh-Allah" - "Allah-floden", som flyter genom egendomen och marken här har odlats sedan antiken. Genom århundranden har generationer av odlare satt sin prägel och identitet på landskapet. Arbetet på gården sker i samklang med naturen och från skörden 2021 kommer vinerna att vara ekologiskt certifierade.