



Cabernet Sauvignon Sicilia DOC

Sulle pendici della collina Musità, nel distretto di Salemi, nel cuore della valle del Belice, si trova una cantina fondata da don Ignazio Ardagna, cinque generazioni fa. Erano la fine del 1800 e Don Ignazio piantò il suo primo, minuscolo vigneto sulle pendici del Musità - Catarratto nativo, addestrato nella boscaglia, il cui frutto d'oro avrebbe portato a ulteriori obiettivi e a realizzare un sogno. Il figlio di Ignazio, Domenico, poi suo nipote Giuseppe, a sua volta coltivarono questa meravigliosa terra, sebbene all'inizio versarono i loro frutti nella cooperativa locale. Giuseppe Ardagna, tuttavia, non si accontentava dei buoni vini della cooperativa. Sognava che i suoi figli e nipoti un giorno avrebbero raccontato la storia di Musità come aveva voluto dire Ignazio; esprimere al massimo l'enorme potenziale di qualità della collina. Oggi sono state realizzate le aspirazioni di Ignazio e Giuseppe: la famiglia non ha acquistato solo la cantina collinare che un tempo apparteneva alla cooperativa; lo hanno anche rinnovato e ampliato, espandendo nel contempo la superficie totale dell'Ardagna sotto la vite a circa 125 acri (50 ettari). La tenuta è interamente a conduzione familiare e ogni fase del processo è controllata da esperti agronomi ed enologi. La missione di Musità è di mostrare le qualità uniche del loro terroir.

Premi più recenti



Vinificazione e Invecchiamento

| | |
|-----------------------------------|---|
| Varietà di Uva: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Tipo di lievito: | Selezionato |
| Contenitori per l'invecchiamento: | Per alcuni mesi in vasche di acciaio e cemento con periodica micro-ossigenazione per stabilizzare il colore e il profilo olfattivo. |



Vigna

| | |
|-------------------------|---|
| Location della vigna: | Sicilia occidentale, zone collinari della zona di Salemi e zone limitrofe |
| Composizione del suolo: | Argilloso e di medio impasto |
| Allevamento della vite: | Guyot |
| Periodo di vendemmia: | Prime due settimane di Settembre |



Note di degustazione e abbinamento cibo

| | |
|--------------------------|--|
| Note di degustazione: | Struttura superiore con un colore rubino intenso, con note di liquirizia e frutti rossi e tannini marcati ma non sopra le righe. |
| Temperatura di servizio: | 18 °C |
| Alcool: | 14% |