



CUMMO

PRINCIPE STEPHAN

Questo rosso di straordinaria finezza, struttura e trama olfattiva nasce dall'amicizia e collaborazione fra un produttore siciliano entusiasta del suo vino, Diego Cummo, e da un giornalista enogastronomico che fu grande amico di Veronelli, il Principe Stephan de Cernetic, presidente dell'Accademia internazionale "Il Gotha del Gusto". Composto da alcuni vitigni autoctoni della Sicilia e altri internazionali.



Vitigni utilizzati

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Nero Cappuccio

Classificazione

Rosso IGT Terre Siciliane

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo, medio impasto

Sistema d'allevamento

Controspalliera, alberello con resa media 40 q.li/ha

Vendemmia

Settembre inoltrato

Tecnica di vinificazione

Macerazione delle uve da 24°C a 28°C per 20 giorni

Affinamento

Due anni in acciaio inox e un anno in botti di rovere di Allier



Rosso intenso



Elegante, persistente, con sentori di liquirizia, carrube, fichi, con note speziate che vanno dai chiodi di garofano alla cannella



Armonioso, vellutato, persistente, assimilabile al gusto che rilascia il sigaro cubano "puros" o il sigaro del Kentucky

Tenore alcolico

14%vol.

Temperatura di servizio

18°C - 20°C da far ossigenare per circa 30 minuti in ampio decanter

Abbinamento

Chianina, Angus irlandese, Angus argentino, filetto alla pera o al pepe nero, cinghiale, maialino nero dei Nebrodi, selvaggina, capriolo, carne di cavallo, stracotto di pecora, carne di asino