

## CYGNUS

Vendemmia 2015

Il suo nome è legato alla storia della famiglia. Omaggio a Richard Wagner che nel 1881 nel giardino di Villa Tasca a Palermo ultimò la stesura del terzo atto del “Parsifal”, ispirato dai cigni che vivevano nel laghetto. Una selezione di Nero d’Avola d’alta collina e Cabernet Sauvignon insieme per raccontare le potenzialità del vitigno siciliano, l’eleganza e austerità della varietà internazionale.

### Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Nero d’Avola 55% e Cabernet Sauvignon 45%.
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Regaleali – Palermo - Sicilia.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Guyot e Cordone speronato.
- **Densità di ceppi per ettaro:** Mediamente 4.000.
- **Resa di uva per ettaro:** 75 quintali
- **Fermentazione:** Tradizionale in rosso.
- **Temperatura di fermentazione:** 28°C.
- **Durata a contatto con le bucce:** Due settimane.
- **Fermentazione Malolattica:** Svolta totalmente.
- **Affinamento:** In barili di Rovere Francese (Allier e Tronçais) da 225 litri, per il 30% nuovi e per il 70% al secondo e terzo passaggio, per circa 14 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 14% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,50 - AT 5,70 g/l - ZR 1,60 g/l - ET 34,50 g/l.

