



## *Secondo di Castello Solicchiata*

### *Note tecniche*

Vigneti terrazzati ad alberello con una produzione di meno di 200 grammi di uva per pianta. Vendemmia a mano. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e 4/5 anni in bottiglia.

### *Commento dell'enologo*

"Produciamo questo vino ispirandoci all'antico viaggio dei vini originari di Bordeaux e utilizzando varietà presenti nella tenuta da oltre 150 anni. Fu infatti lo stesso Barone Felice Spitaleri, mio avo e fondatore della casa vinicola, a sperimentare e piantare per primo queste uve seguendo la passione per i vitigni bordolesi maturata nel corso di una sua lunga permanenza in Francia."

(Arnaldo Spitaleri)

### *Denominazione*

IGT Sicilia

### *Varietà*

80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

### *Zona di produzione*

Pendici sud-occidentali del vulcano Etna

### *Altitudine*

800 m s.l.m.

### *Tipo di terreno*

Terreno vulcanico frutto di colate laviche etnee

### *Colore*

Rosso rubino intenso con riflessi granati

### *Profumo*

Ricco e ampio, con sentori di confettura di prugne, caffè, cacao e una spiccata nota balsamica

### *Sapore*

Pieno e potente, con tannini maturi e ricchi che lo rendono vellutato e armonioso