



CEUSO

**NERO D’AVOLA, MERLOT
E CABERNET SAUVIGNON**
D.O.C. SICILIA

Ceuso è un grande rosso da invecchiamento, ottenuto da un blend di Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot. Ottenuti da una rigorosissima selezione in vigna delle uve, i mosti sono vinificati con la tecnica “a cappello sommerso” in piccoli serbatoi in acciaio. Finita la fermentazione, il vino matura in cemento e continua la sua evoluzione in pregiate barrique Seguin Moreau. Un vino per grandi occasioni, caratterizzato da eccezionale ampiezza e lunghezza aromatica, tannini nobili e vellutati.

Ceuso is a red wine destined to aging, made from a blend of Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon and Merlot. Obtained from a rigorous selection of grapes in the vineyard, the must is vinified with a submerged cap in small stainless-steel tanks. After fermentation, the wine matures in cement and continues its evolution in precious Seguin Moreau barrels. This is a wine for a special occasion, characterized by exceptional length and finesse with noble, velvety tannins.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA

Contessa Entellina

VIGNETI / VINEYARDS

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.

Southwestern Sicily, Tenuta di Contessa Entellina and bordering territories.

SUOLO / SOIL

Terreni scuri, alluvionali e profondi di medio impasto.

Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche. impasto, franco argillosi.

Deep, dark, alluvial soils of medium texture. Silt, sandy-clay composition with a good concentration of organic substances.

ALTITUDINE / ALTITUDE

130 m s.l.m.

130 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSITION

Nord - Est.

North-East.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.

Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ DI CEPPI PER HA / DENSITY

Da 3205 piante per ha. Sesto di impianto 2.60m x 1.20m.

3205 plants per ha. Vineyard layout 2.60m x 1.20m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Dalla prima alla terza decade di Settembre con raccolta manuale in cassetta.

Hand harvested in boxes from the first to the third week of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Successivamente alla diraspa pigiatura il vino viene fermentato e macerato alla temperatura di 22-24°C per circa 25/30 giorni.

After destemming and crushing the wine is fermented and macerated at 22-24°C for 25-30 days.

AFFINAMENTO / AGING

Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata per 8/10 mesi, affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e almeno 12mesi in bottiglia.

Aged 8/10 months in controlled temperature cement tanks, followed by 12 months in French oak barrels and minimum 12 months in bottle prior to release.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 14% vol, acidità totale 6 g/l, pH 3,40.

14% Alc by Vol., 6 g/l total acidity, 3.40 pH.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Alla vista si presenta con un bellissimo rosso rubino. Lo spettro olfattivo è ricco e ampio: apre con sentori fruttati di ribes nero, prugne e amarene sotto spirito, poi impreziosito da note che ricordano il cuoio, la liquirizia, il cioccolato e l’eucalipto che richiamano il sottobosco, per poi lasciare spazio ad aromi terziari di spezie e cacao. In bocca è vigoroso, con una struttura alcolica imperniata sull’ottima acidità e sulla notevole trama tannica.

In the glass, a beautiful ruby red color. The aromatic spectrum is rich and varied: opening with berry fruits and leading towards spices and notes of cacao. On the mouth the wine is vigorous with an important alcoholic structure held up by optimal acidity and notable tannins.

ABBINAMENTI / PAIRING

Carni succulente e formaggi stagionati.

Juicy meats and aged cheeses.