



ABATE FRANCA ALBA

Tipo di vino	ROSSO IGT SICILIA
Zona di produzione	Trapani C/da Bilinghieri
Uva	Cabernet 70% - Nero d'Avola 30%
Densità impianti	5000 per ettaro
Età impianti	Impianti realizzati nel 1999
Terreno	Franco Argilloso ricco di scheletro
Resa media per ettaro	Kg 9.000
Sistema allevamento	Guyot
Altimetria dei vigneti	Mt 350
Type of wine	RED IGT SICILIA
Production area	Trapani C/da Casalmonaco
Type of grape	Cabernet 70% - Nero d'Avola 30%
Vineyards Density	5000 per hectare
Vineyards Age	Vineyards planted in 1999
Soil Type	Rich argillaceous of skeleton
Yield per hectare	9 Tons for hectars
Vineyards Training system	Guyot
Vineyards Altitude	Mt 350



BILIGNERI CABERNET - NERO D'AVOLA

Vinificazione affinamento

Raccolta manuale prima settimana di Settembre. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (24 °C) per 12 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, seguita da una maturazione in barriques, parte nuova e parte al primo passaggio per un periodo di 12 mesi. Chiarifica, con bianco d'uovo. Imbottigliamento con leggera filtrazione e quindi affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Winemaking and Aging

Harvested by hands during the first week of September, the must undergoes a temperature controlled (24 °C) maceration process for 12 days. Malolactic fermentation is then performed in stainless steel tanks, followed by a 6-month aging period in cement tanks. After a light filtration, the wine is then bottle-aged for at least 6 months.

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino concentrato, al naso rilascia intense sensazioni di prugna matura, accompagnate da note di liquirizia e mentolo. Pieno, caldo e avvolgente all'assaggio. Presenta una moderata tannicità ed una giusta sapidità con finale lungo e persistente.

Organoleptic Characteristics

The Biligneri Cabernet - Nero d'Avola is deep ruby red in color, with intense aromas of ripe prunes, liquorices and mint on the nose. Full body with soft tannins and the right balance with long and persistent finish. On the palate it is full bodied with soft tannins and the right balance with a long and persistent finish.

