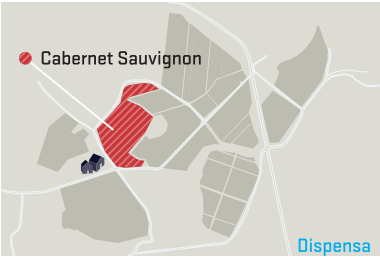
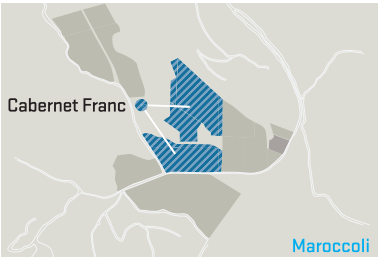
Burdese

I.G.T. SICILIA

Varietà 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Comuni dei vigneti Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento)
Vigneti Dispensa, Maroccoli
Cantina Dispensa

Nel dialetto locale Burdese significa bordolese e rimanda al classico uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si tratta di un vino rosso di grande densità, struttura ed equilibrio, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati. Burdese è un grande vino da invecchiamento che offre una complessità di aromi e sapori, frutto del sole di Sicilia.





Vinificazione Diraspapigiatura seguita da 15 – 18 giorni di permanenza sulle bucce; dopo la svinatura, affinamento in barriques nuove di rovere di Allier per 14 mesi, fermentazione malolattica in legno

Capacità di invecchiamento Da bere subito o da invecchiare sino a 10-12 anni

Note di degustazione
Colore Rosso rubino di grande concentrazione
Naso Il naso è ricco e concentrato. Intrecci di spezie, frutta rossa, amarena sottospirito, con accenti di cuoio, terra, cacao, note marine e minerali. La cornice è balsamica quasi mentolata
Palato In bocca è pieno, grintoso, energico; evidente e notevole la struttura retta da tannini densi e profondi. Il tannino del legno si fonde bene con il tannino del vino, che prevale.
Lungo e piacevole il finale: concentrazione ed eleganza in armonia

Abbinamenti Primi a base di funghi, brasati, filetto al pepe nero, cacciagione, cinghiale
Cucina di casa Planeta Cinghialetto ripieno al forno, fettuccine al sugo di carne, filetto intero al vino, agnello al forno con patate
Cucina siciliana Ravioli di ricotta infornata, castrato, spezzatino di capretto con patate, risotto al caciocavallo ragusano D.O.P.
Cucina de La Foresteria Carrè di maiale nero dei Nebrodi con scalogni caramellati, cubi di filetto di manzo marinato al whiskey Planeta cotto alla piastra con purè di patate all'olio