



CUSUMANO

Via Bisaccia, C.da San Carlo  
90047 Partinico (PA). Italia

tel. +39.091.8903456/8908713  
fax +39.091.8907933

www.cusumano.it  
cusumano@cusumano.it

## Territoriali

### ANGIMBÉ

Sicilia I.G.P.

#### Uve

Insolia 70%, Chardonnay 30%.

#### Zona di produzione

Ficuzza, *Piana degli Albanesi (PA)*.

#### Esposizione

Insolia a sud-est, Chardonnay a est.

#### Età Media dei vigneti

Insolia 12 anni, Chardonnay 8 anni.

#### Allevamento

Vigneti allevati a spalliera, densità 5000 piante per ettaro.

#### Resa

60 q di uva per ettaro.

#### Vendemmia

Manuale, lo Chardonnay nel mese di agosto, l'insolia durante la prima decade di settembre.

#### Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore a 8°C, pressatura pneumatica, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

#### Palmarès

##### Angimbè 2009

Berliner Wine Trophy, medaglia d'Oro

##### Angimbè 2008

Premio qualità/prezzo, Berebene Low Cost 2010, Gambero Rosso  
88 punti Wine Spectator Luglio 2009  
2 Bicchieri, Gambero Rosso

##### Angimbè 2007

2 Bicchieri rossi, Gambero Rosso

##### Angimbè 2006

2 Bicchieri, Gambero Rosso  
Oscar Nazionale/Vini Bianchi Almanacco del Berebene Gambero Rosso  
88 punti, Robert Parker

##### Angimbè 2005

2 Bicchieri, Gambero Rosso

##### Angimbè 2004

2 Bicchieri, Gambero Rosso

##### Angimbè 2003

Oscar Regionale Almanacco del Berebene Gambero Rosso

##### Angimbè 2002

90 punti, Wine Spectator  
Medaglia d'Argento International Wine Challenge

##### Angimbè 2001

Oscar Qualità/Prezzo Almanacco del Berebene Gambero Rosso  
2 Bicchieri, Gambero Rosso

##### Angimbè 2000

Medaglia di Torgiano, Civiltà del bere

