

ETNA DOC ROSSO

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti coltivati ad alberello in contrada San Basilio a Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna a Piedimonte Etneo (CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

ALLEVAMENTO / Da un vigneto centenario con viti allevate ad alberello singolo a tre branche.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Le uve vengono selezionate assaggiando l'uva, filare per filare, al fine di individuare solo i grappoli più freschi e con l'acidità più spiccata. La vendemmia è manuale e a cassetta.

Le uve vengono diraspa-pigate e fermentate a cappello emerso, due delestage settimanali e numerose follature permettono una buona ossigenazione ed estrazione di colore. La temperatura impostata a 26° permette una conduzione lenta e profumata della alcolica a cui segue dopo la svinatura la fermentazione malolattica. L'affinamento del vino solo in acciaio termina nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE SENSORIALI / Rosso amaranto, questo vino apre con note di ciliegia amarena e terra bagnata, ematico a tratti presenta una bocca succosa e piena di polpa rossa. Tannini ben evidenti seppur ordinati a corolla di una acidità lattica pronunciata segno di grande vitalità. Note eleganti di liquirizia dolce accompagnano il finale persistente.



TENUTE
BALLASANTI