

DONNA MARA ETNA DOC ROSSO

Donna Mara Etna Rosso Doc nasce nei vigneti di Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici dell'Etna a 650 metri dal livello del mare, vigneti coltivati ad alberello.

Donna Mara vuole essere un omaggio a una donna e a tutte le donne sagge, avanti negli anni che sono riuscite a mescolare gli ingredienti dolci e amari di una vita intera, trasformandoli in una ricetta unica e irripetibile. Il vento di Ballasanti ha aiutato Donna Mara a trovare l'equilibrio tra cielo e terra.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

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

ALTITUDINE / Circa 650 metri.

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

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

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / La vinificazione avviene con uve raccolte a cassetta che vengono per 1/3 diraspate e per 2/3 messe in vasca intere. La fermentazione alcolica a cappello emerso, controllata ad una temperatura di circa 29 gradi, dura circa due settimane alle quali segue una ulteriore macerazione delle bucce di circa due settimane.

Il vino svinato va in malolattica e successivamente all'affinamento in legno da 25 ettolitri per circa un anno. All'uscita dal legno viene preparato per l'imbottigliamento e per un nuovo affinamento in bottiglia di due anni.

NOTE SENSORIALI / Donna Mara è la sintesi di terra e energia, alla sua complessità tannica si mescolano sentori di arancio amaro, di terra bagnata, di ematico e radici. L'affinamento in legno e in vetro, la ricchezza della sua polpa, la trama tannica e l'acidità vibrante riescono a complessare l'architettura di questo vino che intrappola l'essenza di Madre Etna.



TENUTE
BALLASANTI