

SICILIA DOC NERELLO MASCALESE

Le uve del nostro Sicilia DOC crescono in Contrada Ricceri Ciapparo a 450 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Ricceri Ciappari San Giovanni Montebello, Giarre (CT).

ALTITUDINE / Circa 400 metri.

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

ALLEVAMENTO / Ad alberello singolo a tre branche seguendo i dettami dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA / Ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO / Le uve vengono vendemmiate manualmente dal vigneto di San Giovanni Montebello, 2/3 vengono diraspa-pigiate e 1/3 viene posto in vasca a grappolo intero. La fermentazione alcolica e la macerazione carbonica delle uve garantiscono un'elevata produzione di aromi che si confermano nella degustazione di questo vino. Alla svinatura segue una seconda frazione di fermentazione alcolica a carico degli zuccheri presenti nei grappoli non pigiati. La malolattica viene svolta in acciaio, il travaso successivo permette di separare la feccia dal fiore. Affina esclusivamente in vasche di acciaio.

NOTE SENSORIALI / Colore rubino, riflessi granati. Un naso che presenta piccoli frutti in sequenza, dopo una prima sensazione di fragola di bosco, spiccano il lampone e il ribes. La bocca è polposa, dinamica. Tannino e acidità mettono in movimento questo vino che si snoda in bocca presentandosi fresco, cremoso, vegetale senza mai annoiare il palato di chi lo beve.



TENUTE
BALLASANTI