



Uvaggio:

Nerello Mascalese 100%



Zona di produzione:

Versante nord dell'Etna,
contrada Barbabecchi (Castiglione di Sicilia)



Altitudine del vigneto:

1000 metri s.l.m.



Tipologia del terreno:

Contrada Barbabecchi, strati di basalto fresco
si trovano su terreni bruni preesistenti, ricchi
di scheletro e pH neutro. Il risultato è una
tessitura friabile, prevalentemente ghiaiosa,
con ottimo drenaggio e un elevato contenuto di
ferro e azoto.



Sistema di allevamento:

Alberello



Densità dei ceppi:

8000 piante per Ha



Età media delle viti:

60 anni



Epoca di vendemmia:

Fine di settembre, inizi di ottobre



Raccolta:

Manuale



Vinificazione:

Vinificato in acciaio con controllo della temperatura
fino a 25 gradi e con una macerazione da 10 a 15
giorni



Affinamento:

In botti di rovere francese da 5,00 hl per 24
mesi a contatto con le fecce fini, 3 mesi in
bottiglia

Alcool svolto 14%

IL VINO

Colore rosso porpora intenso.

Naso: Note di frutti di bosco si intrecciano con un finale balsamico e sentori di macchia mediterranea.

Bocca: Spezie, liquirizia e rabarbaro confermano la grande eleganza conferita dalla sua altezza.

Un ingresso morbido e fresco introduce tannini vellutati e un finale sapido.