



Uvaggio:
Nerello Mascalese 100%



Zona di produzione:
Versante nord dell'Etna
da diverse Contrade



Altitudine del vigneto:
Dai 750 ai 600 metri s.l.m..



Tipologia del terreno:
Di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso
ricco di scheletro e sostanza organica



Sistema di allevamento:
Spalliera e alberello



Densità dei ceppi:
Alberello 8000 piante per ettaro
Spalliera 5050 piante per ettaro



Epoca di vendemmia:
Fine di settembre, prima settimana di ottobre



Raccolta:
Manuale



Vinificazione:
In bianco con pressatura soffice, rapida
separazione del mosto dalle bucce,
fermentazione alcolica in acciaio a temperatura
controllata



Affinamento:
In acciaio a 12 gradi centigradi,
evoluzione in bottiglia

Alcool svolto 12°

IL VINO

Colore rosa tenue.

Naso: un insieme di fiori e frutti; rosa fragolina e lillà, geranio e lavanda, lampone, pompelmo e melograno, tutti fusi tra di loro in un piacevole equilibrio.

Bocca: fresco e minerale, con chiosa sapida e persistenza fruttata ed appagante.