



Uvaggio:

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%



Zona di produzione:

Versante nord dell'Etna,
Contrada Arcurià (Castiglione di Sicilia)



Altitudine del vigneto:

Dai 650 ai 600 metri s.l.m.



Tipologia del terreno:

Contrada Arcurià è un'area di sabbie vulcaniche nere intrecciate a ghiaia grossolana e tracce organiche provenienti dalle più antiche colate laviche dell'Etna, che creano terreni friabili e ricchi di minerali.



Sistema di allevamento:

Alberello



Densità dei ceppi:

Alberello 8000 piante per ettaro



Età media delle viti:

50 anni



Epoca di vendemmia:

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 2,25hl per 24 mesi e a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia

Alcool svolto 14%

IL VINO

Colore rosso granato intenso.

Naso: si presenta con un intreccio tra frutti di bosco e sentori emergenti di cuoio, foglia di tabacco e fumo vulcanico.

Bocca: Strutturata con vibrante freschezza, vellutata ricchezza e tannini levigati, finale in evoluzione caratterizzato da persistenza minerale e sottile evoluzione speziata.