



Uvaggio:

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%



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 8.000 piante per Ha
Spalliera 5.050 piante per Ha



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 12 mesi a contatto con le fecce fini, passaggio in acciaio e 3 mesi in bottiglia

Alcool svolto 14%

IL VINO

Colore rosso carminio intenso.

Naso: si presenta fruttato con note di frutti di bosco, marasca, ribes, con speziatura di vaniglia, pepe nero con finale balsamico.

Bocca: equilibrato, fresco, morbido, con buona tannicità e persistenza.