



Uvaggio:

Nerello Mascalese 100%



Zona di produzione:

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



Altitudine del vigneto:

Dai 650 ai 600 metri s.l.m.



Tipologia del terreno:

Contrada Feudo di Mezzo poggia su suoli vulcanici sabbiosi con alta presenza di "ripiddu", ricchi di minerali: sabbie laviche scure si alternano a grosse pietre di antiche eruzioni, dando vita a terreni profondi e misti.



Sistema di allevamento:

Alberello



Densità dei ceppi:

Alberello 8000 piante per ettaro



Età media delle viti:

60 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 carico.

Naso: frutti di bosco maturi come more e lamponi, intrecciati a sentori erbacei di macchia mediterranea, humus e polvere da sparo.

Bocca: Strutturata e dinamica, con slancio acido deciso, tessitura setosa e tannini nobili; chiusura prolungata, asciutta e salmastra con richiamo a spezie dolci.