



Uvaggio:

Pinot Nero 80%, Nerello Mascalese 20%



Zona di produzione:

Versante nord dell'Etna su diverse contrade



Altitudine del vigneto:

Dai 750 ai 580 metri s.l.m.



Tipologia del terreno:

Di origine vulcanica, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica



Sistema di allevamento:

Spalliera



Densità dei ceppi:

5050 piante per ettaro



Epoca di vendemmia:

Dalla prima settimana di Agosto alla seconda settimana di Settembre



Raccolta:

Manuale



Vinificazione:

Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la frazione di mosto fiore che viene fermentato a bassa temperatura



Presa di spuma e affinamento:

Metodo Classico invecchiato per oltre 24 mesi con lieviti selezionati

Alcool svolto 12,5%

IL VINO

Rosa tenue con riflessi buccia di cipolla; perlage sottile e persistente.

Naso: presenta una fragrante freschezza agumata con note floreali che anticipano aromi di piccoli frutti rossi e sfumature di crosta di pane e crema pasticcera.

Bocca: vivace, e una freschezza che dona trama decisa e morbida.