



Uvaggio:
Nerello Mascalese 100%



Zona di produzione:
versante nord dell'Etna contrada Barbabecchi



Altitudine del vigneto:
1000 m s.l.m.



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



Sistema di allevamento:
alberello



Densità dei ceppi:
8000 Ha



Epoca di vendemmia:
fine settembre inizio ottobre



Raccolta:
manuale



Vinificazione:
vinificato in acciaio con controllo della temperatura
e con una macerazione di circa 15-20 giorni



Affinamento:
in botti di rovere francese da 2,25hl per 24 mesi
a contatto con le fecce fini e 3 mesi in bottiglia

Alcool svolto 14% • Ac. Totale 5.5 g/lt

IL VINO

Colore rosso porpora intenso.

Naso: si presenta fruttato con note di frutti di bosco e marasca evolvendo in note balsamiche e speziate di liquirizia ed erbe aromatiche che ricordano la macchia mediterranea.

Bocca: si presenta equilibrato, fresco e carico, con tannini setosi e ottima persistenza.

ABBINAMENTI: si abbina bene a primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse elaborate e formaggi stagionati.