



Uvaggio:
Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%



Zona di produzione:
versante nord dell'Etna su diverse contrade



Altitudine del vigneto:
tra i 700 e i 500 m s.l.m



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



Sistema di allevamento:
alberello e spalliera



Densità dei ceppi:
tra le 5000 e 8000 piante



Raccolta:
manuale



Vinificazione:
vinificato in acciaio con controllo della temperatura
e con una macerazione di circa 7-10 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



Bottiglie prodotte:
6000

Alcool svolto 14,0% • Ac. totale 5,73 g/l • pH 3,50

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.

Abbinamenti: primi ricchi e saporiti e secondi piatti a base di carne, elaborati e speziati, formaggi di lunga stagionatura.