



**Uvaggio:**

Pinot Nero 80%, Nerello Mascalese 20%



**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:**

spalliera



**Densità dei ceppi:**

tra le 4000 e 5000 piante per Ha



**Epoca di vendemmia:**

Prima settimana di agosto  
e 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



**Presatura di spuma e affinamento:**

Fermentato in bottiglia e affinato per oltre 18 mesi su lieviti selezionati

Alcool svolto 12,5% • Ac. Totale 6,5 g/l

## IL VINO

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

**Naso:** presenta una fragrante freschezza agrumata 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.

**ABBINAMENTI:** accompagna primi e secondi piatti a base di pesce anche mediamente strutturati.