

## NERELLO MASCALESE IGT

### LA RÉGION :

Sicile

### LE PRODUCTEUR :

Ottoventi

### LE TERRITOIRE :

Sicile , Trapani sous-zone Val d'Erice

### LE CÉPAGE :

Nerello Mascalese 100%

### LE VIGNOBLE :

Longé ver la mer , en pente sur des terrain mixte et riche en minéraux . La vigne est élevé a Spaglieria (Treillage) selon les règles de l'agriculture biologique.

### LA VINIFICATION :

Après une sélection rigoureuse des raisins, cueilli a la main , la macération a lieu en cuves d'acier inoxydable seulement avec ses levures indigènes à une température contrôlée. Suit un repos de 16 mois en tonneaux de rouvre français de premier passage et 18 en bouteille.

### L'AFFINAGE :

16 mois en tonneaux de rouvre français de premier passage et 18 en bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur rubis clair légèrement orangé sur les reflets.

Parfum intense de mure , griottes , sous bois , clous de girofles et écorce d'orange.

La bouche est riche , fraîche avec un trait minerale très agréable . Aux tannins élégant et soyeux.

La Finale varie entre les arômes d'orange rouge, cacao et vanille , avec des retour presque végétaux , légèrement épicée . Persistant, riche et sec.

### TEMPERATURE DE SERVICE *16° C*

