

# NERELLO MASCALESE IGT



## LA REGIONE :

Sicilia

## IL PRODUTTORE :

Ottoventi

## IL TERRITORIO :

Sicilia , Trapani sotto zona Val d’Erice

## IL VITIGNO :

Nerello Mascalese 100%

## LA VIGNA :

Distese verso il mare su terreni misti ricchi di scisto e minerali . Le vigne sono coltivate a spaglierà secondo i dettami dell’agricoltura biologica.

## LA VINIFICAZIONE :

Dopo una selezione rigorosa , le uve vengono raccolte a mano . La fermentazione e la macerazione avvengono in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata solamente con lieviti indigeni. Segue un riposo di 16 mesi in botti di rovere francese di primo passaggio e 18 mesi in bottiglia.

## L’INVECCHIAMENTO :

16 mesi in botti di rovere francese di primo passaggio e 18 mesi in bottiglia

## NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Colore rosso rubino con riflessi aranciati

Profuma di mora , amarena , sotto bosco , chiodi di garofano e scorze d’arancia

In bocca é ricco e fresco con una vena minerale molto piacevole. Dal tannino levigato e vellutato .

Il finale varia tra sapori di scorza di arancia rossa ; cacao e vaniglia. Con ritorni quasi vegetali sulla coda leggermente speziata.

Persistente e secco.

