



L'agave è molto diffusa in Sicilia: pianta maestosa, resistente, determinata, prospera nonostante le condizioni estreme dell'isola e parla del territorio. Abbiamo preso ispirazione per il disegno del Nerello Mascalese dalla pianta dell'agave, simbolo del paesaggio siciliano.

*Nostru*

## NERELLO MASCALESE TERRE SICILIANE

indicazione geografica protetta

Il nome Nerello Mascalese ha origine da Mascali, piccolo paese ai piedi dell'Etna. I viticoltori hanno recentemente riportato in produzione il Nerello Mascalese, non solo sulle pendici dell'Etna (dove ora è molto popolare), ma anche in altre regioni della Sicilia. Il Nerello Mascalese è un vitigno che necessita di una notevole escursione termica tra il giorno e la notte nelle fasi finali della maturazione per poter esprimere appieno il suo carattere.

### GRAPES

Le uve per il nostro Nerello Mascalese vengono coltivate nei vigneti intorno 400 metri sul livello del mare e le viti sono allevate con il metodo *Guillot*. Le uve vengono **raccolte a mano** a fine settembre/inizio ottobre in ceste da 10-15 kg. Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente vinificate, iniziando con diraspatura e pressatura molto soffice.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono fermentate con frequenti rimontaggi nella prima parte della fermentazione. Terminata la fermentazione manteniamo il **contatto con le bucce** per 15 ulteriori giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente una volta che il vino è separato dalle bucce. Il vino è mantenuto sulle fecce fini di fermentazione per almeno 6-8 mesi.

### TASTING NOTES

Colore rosso rubino, con una concentrazione di colore modesta tipica della varietà. L'aroma è **fine e variegato**, prevalgono i **piccoli frutti a bacca rossa** accompagnati da un **carattere speziato**. In bocca eccelle per la sua **eleganza, tannini setosi** contrastati da una **spiccata mineralità**.